TOSHIBA
Leading Innovation

東芝 IH クッキングヒーター

取扱説明書 家庭用

形　名

トッププレート幅 60 ㎝タイプ

BHP-M631S
BHP-M632B

トッププレート幅 60 ㎝・レンジフード連動タイプ

BHP-M631SR
BHP-M631BR

トッププレート幅 75 ㎝・レンジフード連動タイプ

BHP-M731SR

レンジフード連動タイプ設置例

●このたびは東芝 IH クッキングヒーターをお買い上げいただきまして，まことにありがとうございました。
●この商品を安全に正しく使用していただくために，お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。
●お読みになったあとは，お使いになるかたがいつでも見られるところに必ず保管してください。
●保証書と設置説明書を販売店または工事店から必ず受け取って保存してください。

日本国内専用
Use only in Japan

特　長 IH クッキングヒーターは火を使わない調理器です！

High Power

高火力で素早く調理 & 低火力連続調理

- 火力の立ち上がりが早い。
- 浮かして戻した鍋もすぐ加熱するスピーディな火力調節。
- とろ火から強火まで自由自在、左右ヒーター：10 段階火力コントロール

水ありでも水なしでも魚が焼ける

手間なしビッググリル→20 ページ

- 一度に 5 尾のサンマが焼ける、ビックな庫内。
- 静かで楽に開閉できる、スライドレール式。
- 煙やにおいを抑える、脱臭機能付き。

中央ヒーター→16 ページ

- クイックラジエントヒーターであぶりものや少量の調理に。
- 5 段階火力コントロール

Clean

お手入れ簡単→28 ページ

- トッププレートの汚れは、さっとひとふき。
- 油煙の拡散が少ないので、キッチンの油汚れが抑えられます。
- グリルは調理終了後、自動的に触媒のクリーニングを行います。

Safety

炎を使わない安心設計！

- 立ち消えや、不完全燃焼などが無い。
- 鍋まわりからの排熱が少ないので、お料理中の熱さも軽減。

安全機能が充実→45 ページ

難しい火加減をオートで設定しています。

揚げもの温度調整機能（140～200℃）→18 ページ

便利な機能！

チャイルドロック →26 ページ
- いたずらや誤動作が防げます。

タイマー →15,17,23 ページ
- 煮物など、弱火で長時間煮込みたいときに便利です。

中央ヒーターロック→27 ページ
- 中央ヒーターの誤動作が防げます。

レンジフード連動機能※ →24 ページ
- ヒーターで加熱すると、レンジフードが自動的に運転し、加熱を終了すると約 3 分後に停止します。

※レンジフード連動機種：BHP-M631SR/BHP-M631BR BHP-M731SR

お問い合わせの多い内容

どの鍋が使える？ ●●●▶ 12 ページ

トッププレートの焦げつきは落とせる？ ●●●▶ 28 ページ

グリルの扉は はずせる？ ●●●▶ 30 ページ

ランプが消えた、点滅している！ ●●●▶ 42 ページ

トッププレートに出ているこの表示は何？ ●●●▶ 44 ページ

もくじ

安全上のご注意

商品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産の損害を未然に防ぎ、商品を安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。
次の内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

表示の説明

警告 「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷＊1を負うことが想定されること」を示します。

注意 「取り扱いを誤った場合、使用者が軽傷＊2を負うことが想定されるか、または物的損害＊3の発生が想定されること」を示します。

＊1：重傷とは失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
＊2：軽傷とは、治療に入院や長期の通院を要さない、けが、やけど、感電などをさします。
＊3：物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペット等にかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明

禁 止

⃠は、禁止（してはいけないこと）を示します。
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

指 示

●は、指示する行為の強制（必ずすること）を示します。
具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

注 意

△は、注意を示します。
具体的な注意内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

警告

ご使用全般について

分解禁止

分解・改造・修理はしない

火災・感電・けがの原因になります。修理は据付施工店または東芝生活家電ご相談センターにご連絡ください。

禁 止

トッププレートの上にのせて使う調理器具（鍋、やかん、フライパンなど）以外のもの（カセットコンロ、ボンベなど）はのせない

誤ってスイッチが入ったときに加熱され、火災・爆発・やけどの原因になります。

禁 止

トッププレートに衝撃を与えない

- トッププレートにひびやかけが生じ、電気部品の露出による感電や、ガラスのかけによるけがの原因になります。
- ひびが入ったりかけたりしたときは、すぐに使用を止め、ブレーカーを「切」にして修理を依頼してください。

トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、ふちやかどに鍋などをぶつけない。

アース線接続

アースを確実に取り付ける

火災・感電・けがの原因になります。修理は据付施工店または東芝生活家電ご相談センターにご連絡ください。

禁 止

子供など、取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、幼児に触れさせたりしない

感電・けが・やけどの原因になります。

禁 止

吸気口・排気口やすき間などの開口部に、ピンや針金などの金属類や異物を入れない

吸気口・排気口に指を入れない

火災・感電・けがの原因になります。

禁 止

トッププレートの上や近くに燃えやすいものを置かない

火災・やけどの原因になります。

水かけ禁止

排気口や操作部に水をかけない

漏電やショートを起こし、火災・感電の原因になります。トッププレートやカウンター（調理台）に水がこぼれたときも、すぐにふき取ってください。

警告

揚げもの調理は

禁 止

揚げもの調理中はそばを離れない

油の温度が上がりすぎたとき、火災の原因になります。

中央に置く

鍋を中央に置く

鍋を中央からずらして置くと、油温度調節機能がはたらかず、油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。

油の量は200g以上

油の量は 200 g以上で調理する

油の量が少ないと油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。

禁 止

鍋の下に汚れ防止マット、紙などを敷かない

油温度調節機能がはたらかず、油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。

付属の天ぷら鍋を使う

付属の天ぷら鍋で、左・右ヒーターの「揚げもの調理」機能を使う

底に凹凸やそりのある鍋を使ったり、中央ヒーターを使うと、油温度調節機能がはたらかず、油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。

使用中・使用後は

禁 止

高温注意ランプが点灯、点滅中はトッププレート、その周辺の金属部に触れない

高温のためやけどします。

電源「切」を押す

使用後は電源「切」を押す

火災の原因になります。

ブレーカーを「切」にする

長期間ご使用にならないときは、専用回路のブレーカーを「切」にする

漏電火災や絶縁劣化による感電の原因になることがあります。ただし、調理終了後10分は製品の冷却のため、ブレーカーを「切」にしないでください。

禁 止

缶詰やアルミ箔鍋・レトルトパックやアルミ箔・金属製スプーンなどや鍋のふた・湯たんぽ・受け皿・焼網・排気カバーなど、鍋以外の物を加熱しない

破裂してけがをしたり、赤熱してやけどをする原因になります。レトルトパックは箱に入っている場合もありますのでご注意ください。

禁 止

炒めものやグリル調理中はそばを離れない　予熱の火力は弱にして、加熱しすぎない

- 炒めもの、焼きものなど油を使う調理をするときはそばを離れないで、加熱しすぎないよう火力調節してください。
- もし、油煙が多く出たらすぐに電源スイッチを「切」にしてください。

かきまぜる

水やみそ汁、カレーなどを温めなおすときは、加熱前にかき混ぜる火力を弱めにしてかき混ぜながら行う

強い火力で急激に温めると、底に沈んだみそやカレールーなどが突然吹き上がったり、鍋が飛び上がることがあり、やけどの原因になります。

（つづく）

⚠注意

ご使用全般について

禁　止

トッププレートのふちやかどに鍋などをぶつけない

トッププレートの破損やけがの原因になります。

禁　止

火気を近づけない

感電・漏電の原因になります。

禁　止

本体前方に物を置かない

火災の原因になります。

医師と相談

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたり、医師とよく相談してください

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

禁　止

調理以外の目的で使用しない

火災の原因になります。

揚げもの調理は

禁　止

他の器具（ガスコンロなど）で、あらかじめ加熱した油を使用しない

温度制御装置が働かず異常加熱し、火災の原因となります。

揚げもの調理中は飛び散る油に注意する

- 油が飛び散ってやけどの原因になります。油の飛び散りは材料の下ごしらえなどで少なくできます。
  「揚げもの調理のコツ」をごらんください。（33 ページ参照）
- また、他の調理中の沸とうやふきこぼれによる水滴が油に入ると油が飛び散り危険です。火力を調節してお使いください。

グリル使用中・使用後は

禁　止

グリル受け皿に水以外の物（アルミホイル、クッキングペーパー、グリル石など）を入れて使用しない

油が過熱して、発煙・発火の恐れがあります。また、自動調理のでき具合が悪くなる原因になります。

グリル調理でアルミホイルを使う場合は、焼網よりはみ出さない

温度調節が正常に動作せず、発火することがあります。

お手入れをする

グリル調理後はグリル受け皿・焼網の調理物や油分を取り除く
調理物が発火した場合は電源「切」を押す

- 調理物が発火して火災の原因になります。
- 続けて使用するときは、受け皿の油を捨てて、汚れをきれいに落としてから使用してください。
- 調理物が発火した場合は、通電を止めて調理物の炎が消えるまでグリル扉を開けないでください。空気が流れ込み、炎が大きくなります。
- また、グリル扉に水をかけないでください。ガラスが割れます。

（つづく）

⚠注意

グリル使用中・使用後は（つづき）

禁　止

グリル扉やスライドレールに上から強い力を加えない

グリル扉やスライドレールが変形したり、本体が傾いて調理物が落下するなどして、けがや、やけど、破損の原因になります。

お手入れをする

グリル庫内やスライドレールに魚などの油がたまらないように使用後はすぐにお手入れする

火災や故障の原因になります。

使用中・使用後は

禁　止

使用中・使用後しばらくはグリル扉、スライドレール、受け皿、焼網、付属の天ぷら鍋の本体や取っ手に触れない

高温のためにやけどをします。

禁　止

鍋の下に紙や汚れ防止マットなどを敷かない

鍋の熱で焦げたりします。

禁　止

鍋を不安定な状態にしない

トッププレートのふちに乗り上げていると本体の損傷や落下などにより、けが・やけどの原因になります。

禁　止

鍋や取っ手などの高温部に触れない

やけどの原因になります。

禁　止

排気口や吸気口をふさいだり、排気口付近に手、顔、鍋の取っ手を近づけない

本体内部が加熱して火災の原因になったり、やけどの原因になります。

禁　止

ホーロー鍋の空だきや過熱をしない

- 鍋の温度が上がり、やけどや調理物の発火の原因になります。
- 鍋やトッププレートの破損の原因になります。
- 鍋底のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートの損傷の原因になります。

禁　止

使用中は製品から離れない

調理物が発火して火災の原因になります。

禁　止

アルミパックに入った鍋焼きうどん、そばなどを加熱しない

故障の原因になります。

お手入れは

お手入れをする

使用後は必ずお手入れをする

調理くずや油分が残ったまま調理すると、発煙・発火の原因になります。

冷えてから

お手入れは本体や各部分が冷えてから行う

やけどの原因になります。

お願い

キャッシュカード、IC カードなどは近づけないでください

磁力線の影響で記録が消えるおそれがあります。

IH クッキングヒーター横の小物入れや、下方のキャビネットに調味料や食品などを入れないでください

製品からの排熱で、調味料や食品などが変質します。

ラジオやテレビを近づけないでください

ラジオやテレビを近くに置くと、受信障害が起きることがあります。
影響しないところまで離してお使いください。

上面操作キーなどに水をこぼしたり、鍋底を触れさせないでください。

誤動作することがあります。
水はふき取り、鍋は取りのぞいてください。鍋を取りのぞいた直後はキー操作ができないことがありますが、10 秒ほど待ってから操作してください。

付属の天ぷら鍋を初めてお使いになるときは、洗ってください

中性洗剤をスポンジにつけて洗い、洗った後は水気をふき取ってください。
スポンジの硬い部分でお手入れしたり、水を入れたままにしないでください。また、揚げもの以外の料理には使わないでください。さびの原因になります。

複数のヒーターとグリルを同時に使うと、後から使用したヒーターの火力を上げられなかったり、使えなくなることがあります

先に使用したヒーターを優先し、消費電力の合計が 5800W を越えないように、ヒーターの火力を制限するためです。使用できる火力は火力表示ランプで確認してください。
ヒーターを強火で使いたい場合や、グリル機能を使いたい場合は他のヒーターの火力を下げるか、使わないでください。

同時に使用できる火力（例）

左ヒーター	中央ヒーター	右ヒーター	グリル
2500W	1250W	2000W	—
3000W	—	2500W	—
2500W	—	1100W	2200W

各部のなまえとはたらき

本　体

この取扱説明書では、次のように表しています。

操作手順	1　2　3
操作によって自動的に変わった状態	▶
表示	タイマー 1 2 3 4 5 点灯中　タイマー 1 2 3 4 5 点滅中

付属品

天ぷら専用鍋（1 個）

・揚げもの調理以外には使用しないでください。

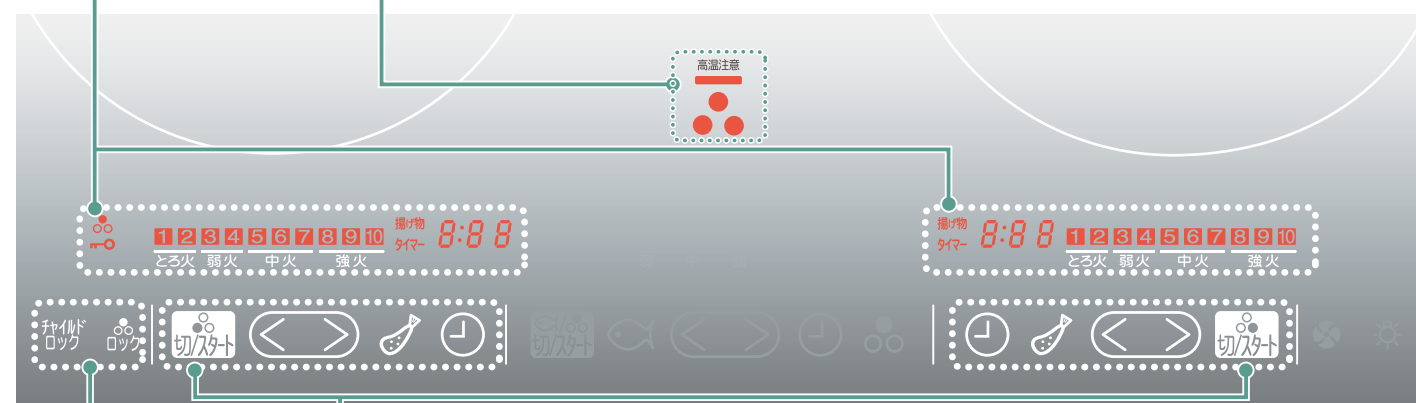
（つづく）

各部のなまえとはたらき（つづき）

左・右ヒーター表示部／操作部

表示部

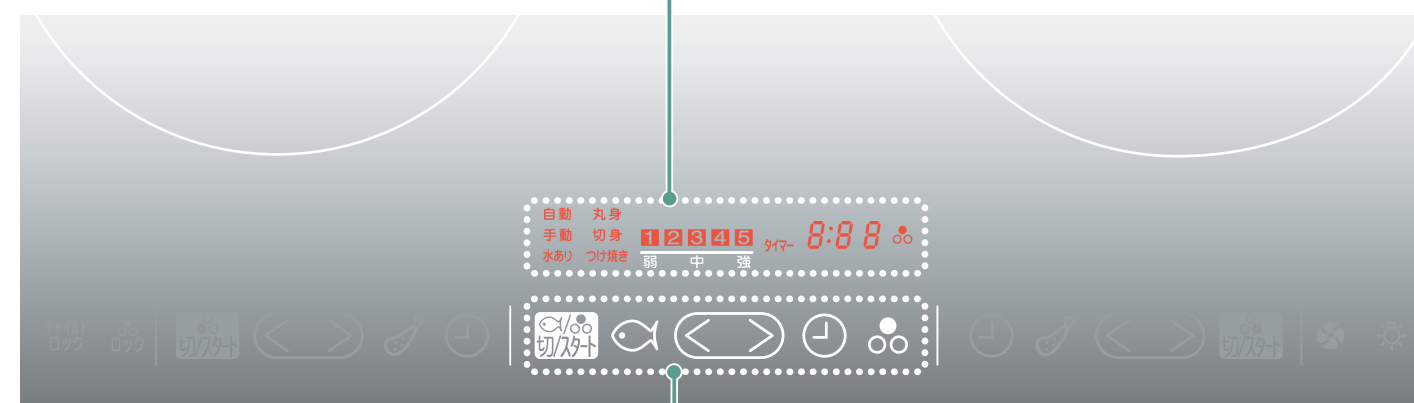
表示	名称	はたらき
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	火力表示ランプ	点灯数で火力を表示
揚げ物 8:8 8	揚げもの表示	設定温度を表示
タイマー 8:8 8	タイマーセット時間表示	タイマーの残時間を表示
	中央ヒーターロック表示	中央ヒーターロックの設定時に表示
	チャイルドロック表示	チャイルドロックの設定時に表示
高温注意	高温注意表示	高温の場所を表示（ヒーター使用中は点灯、使用後の高温時は点滅）

操作部

キー	はたらき
切／スタートキー ↓ アップダウンキー	押すたびに「火力設定」→「ヒーター加熱スタート」→「ヒーター加熱切」が切り替わります。 火力調節ができます。
揚げものキー ↓ アップダウンキー	揚げもの調理を選びます。 揚げものの温度を設定します。
タイマーキー ↓ アップダウンキー	キーを押してから５秒以内に キーを押すと、タイマーのセットができます。
チャイルドロックキー	全てのキーを操作できなくします。
中央ヒーターロックキー	中央ヒーターを操作できなくします。

グリル・中央ヒーター表示部／操作部

表示部

使用時	表示	名称	はたらき
グリル使用時	自動／手動	自動／手動表示ランプ	自動調理／手動調理を表示
グリル使用時	水あり	水あり表示ランプ	点灯時は、必ずグリルに水を入れて調理する
グリル使用時	丸身／切身／つけ焼き	魚焼きメニュー表示ランプ	自動魚焼きメニューを表示
グリル使用時	1 2 3 4 5	グリル手動時：火力表示ランプ	点灯数で火力を表示
グリル使用時	1 2 3 4 5	グリル自動時：仕上がり調節ランプ	1～5で焼き上がりを表示
中央ヒーター使用時		中央ヒーター表示ランプ	中央ヒーター設定時に表示
中央ヒーター使用時	1 2 3 4 5	中央ヒーター火力表示	点灯数で火力を表示
	タイマー 8:8 8	タイマーセット時間表示	グリル手動および中央ヒーター使用時に残時間を表示

操作部

キー	はたらき
中央ヒーターキー	中央ヒーターを選択します。
アップダウンキー： 中央ヒーター使用時 グリル使用時（自動） グリル使用時（手動）	 火力調節ができます。 仕上がり調節ができます。 火力調節ができます。
グリルキー（グリルメニュー選択キー）	グリルを選択します。 押すたびに 手動→自動の「丸身」→「切身」→「つけ焼き」→「クリーニング」→解除と切り替わります。
切／スタートキー	調理の開始／終了時に押します。
タイマーキー ↓ アップダウンキー	キーを押してから５秒以内に キーを押すと、タイマーのセットができます。

使える鍋・使えない鍋について

確認のしかた

1 鍋に水を入れ、ヒーターの中央に置く

2 電源 入 キーを 1 秒以上押す

3 切/スタート を押す

▶火力表示ランプが点滅

4 ＜＞ を押す

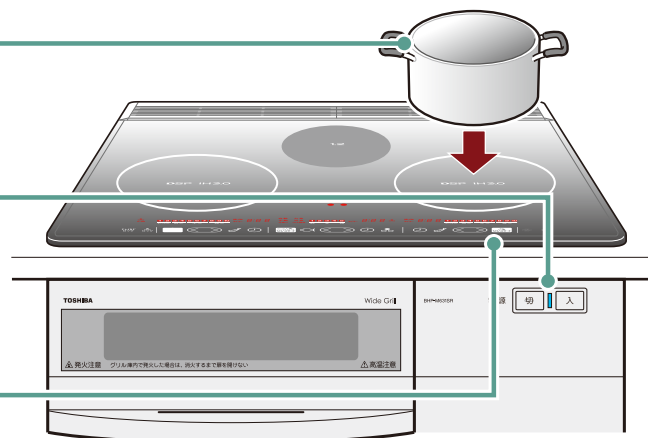
●火力表示ランプを確認します。

表示ランプは ＜＞ で調節した火力が表示されます

5 表示を確認したら 切/スタート を押し、電源 切 キーを押す

▶通電停止

お願い

●確認したらすぐに通電を停止してください。そのまま放置すると、使える鍋の場合は鍋が熱くなります。

最大火力の例

○ 使える鍋は
火力表示ランプが点灯し、通電

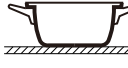
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
とろ火 弱火 中火 強火

× 使えない鍋は
火力表示ランプが点滅

▶約 1 分後にブザーが鳴り、ランプが消灯して自動的に通電停止

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
とろ火 弱火 中火 強火

新しく鍋を買うとき

財団法人「製品安全協会」認定マーク

鍋に財団法人「製品安全協会」認定のマークがついている鍋をおすすめします。

揚げもの用の鍋は…

付属の「天ぷら鍋」をお使いください。

※傷んだりして使えなくなった場合は別売しています。お買い上げの販売店にご相談ください。
（47 ページ参照）

使える鍋の見わけかた

		左右 IH ヒーター	中央ヒーター（クイックラジエントヒーター）
材質	鉄 鉄鋳物 ホーロー	○ 使えます ホーロー鍋は空だき・こげ付きをしないようにしてください。溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します。 **・鉄ホーロー製の魚焼器は使えません。**	○ 使えます ●耐熱ガラスの鍋は割れることがあります。
	ステンレス 一層鍋（18-0）※	○ 使えます	
	ステンレス 一層鍋（18-8/18-10）※ 多層鍋（クラッド鍋など） ・鍋底厚さ 0.8mm以下のもの	△ 確かめてください 火力が弱くなったり、使えないものがあります。必ず使えるか確かめてください。	
	アルミ・銅 耐熱ガラス 陶磁器（土鍋など）	× 使えません 市販の土鍋は「IH 用」と表示されていても使えません。アルミパックの鍋焼きうどんなども使えません。	
底の形状	平でトッププレートに密着するもの	○ 使えます	○ 使えます
	反りがある　丸い　脚がある	× 使えません	× 使えません
底の直径	左右 IH ヒーター：12 ～ 26cm 中央ヒーター：14 ～ 17cm	○ 使えます トッププレートに接する面の寸法です。	○ 使えます
	左右 IH ヒーター：12cm 以下または 26cm 以上 中央ヒーター：14cm 以下または 17cm 以上	× 使えません	× 使えません

※：ステンレスの種類で、ステンレス内に含まれるクロム、ニッケルの割合を表しています。

お知らせ

- **鍋の種類によっては、調理中「ブーン」とか「ジー」という音が発生する場合があります。これは磁力線により鍋が振動するためで異常ではありません。**
- **左右の IH ヒーターを同時に使用した場合、鍋の種類によっては、調理中に共鳴音「キーン」とか「キューン」という音がしますが、これも磁力線により鍋が振動するためで異常ではありません。**
- 多層鍋でステンレスに見えても、アルミなどを間にはさんだ物は、加熱しないことがあります。
- フライパンなどは底の厚いものの方が鍋底が変形しにくくまた、温度むらが少なく焦げにくくなります。
- 鉄製フライパンや鍋底厚さの薄いフライパンを予熱すると赤熱することがあります。推奨するフライパンをご使用ください。
- **土鍋を使うと、トッププレートが割れたり、傷ついたりすることがあります。**

左・右ヒーターの使いかた

IH ヒーターで調理するときのポイント

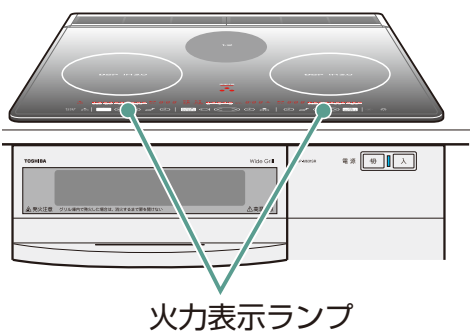
立ち上がりが早い……………………
- 焼きもの、炒めものの予熱は「中火」以下でしてください。
- 「強火」で予熱すると空だき状態になり、こげ付き、鍋の変形、油の発煙・発火の原因になります。

熱効率がよい……………………………
- 鍋自体が発熱するので、熱を効率よく伝えます。
- 調理に合わせて、火力を調節してください。

鍋の材質で火力が異なります………
- 鍋の材質によって消費電力が異なるためです。
- 「鉄」＞「有磁ステンレス（18-0）」＞「非磁性ステンレス（18-8、18-10）」の順に火力が弱くなります。

火力と火力表示ランプについて

左・右ヒーターの火力と火力表示はつぎのようになっています。

火力（W）	火力表示ランプ（とろ火　弱火　中火　強火）
3000	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
2500	1 2 3 4 5 6 7 8 9
2000	1 2 3 4 5 6 7 8
1500	1 2 3 4 5 6 7
1100	1 2 3 4 5 6
700	1 2 3 4 5
500	1 2 3 4
350	1 2 3
230	1 2
120	1

お知らせ
- トッププレートの温度が高いときは、電源を切っても高温の注意ランプが点滅します。このとき、ファンの回る音がしますが、異常ではありません。
- 火力を強火（3000 ～ 2500 W）で約 10 分間連続で使ったときは、自動的に 2000W に低下します。続けて強火でお使いになるときは、ヒーターの［＜ ＞］で再度調節してください。
  強火（3000 ～ 2500 W）は、最長 30 分までお使いになれます。
- 空だきや油の予熱など、調理物が少ないときは、安全のため温度過昇防止機能・自動停止機能が働き、火力を自動的に下げたり、運転を停止することがあります。

準　備

1 鍋に材料を入れ、使う側のヒーターの中央に置く

2 電源［入］キーを 1 秒以上押す
▶「ピッ」と音がして電源ランプが点灯する。

お願い
- 電源ランプが点灯し、「ピッ」と音がするまでは、トッププレート操作部に触れないでください。キーを受け付けなくなることがあります。

左ヒーターを使う例（左・右どちらでも使えます）

1 左ヒーターの
を押す
- 火力を調節しないで、そのままの火力（中火）でお使いのときは［切/スタート］を押します。
- ［切/スタート］を 1 回押しただけでは、安全のため通電されません。

2 ［＜ ＞］で使用する火力を設定する（加熱開始）

お願い
- 火力は弱めに設定し、加熱しすぎないようにお使いください。
- 焼きもの、炒めものなど少量の油を使って予熱すると、油温が急激に上がり発火することがあります。油煙が多く出たときは加熱しすぎです。すぐに［切/スタート］を押し通電を止めてください。
- 水やみそ汁、カレーなど沈殿物やとろみのある調理物の温め直しは、弱火でかき混ぜながらしてください。火力が強すぎると沈殿物が突然噴き上がったり、飛び散ったりすることがあります。
- 火力が強いと、鍋や、やかんの形状によって、ふきこぼれや蒸気の飛び出しのおそれがあります。湯が沸とうしたら、適当な火力に落としてください。

3 調理が終わったら
［切/スタート］を押してヒーターの電源を切り、電源［切］キーを押す

タイマーを使うときは、加熱開始後に設定してください

［時計］を押して［＜ ＞］で設定する

時間が点滅から点灯に変わる

設定時間になると、ブザーが鳴り通電が止まる。

取り消すときは［時計］を押す。

《設定できる時間》
- 「弱火」以下：9 時間 50 分、「中火」以上：1 時間
  - 1 ～ 30 分は 1 分間隔
  - 35 分～ 1 時間は 5 分間隔
  - 1 時間以上は 10 分間隔

〈15 分に設定した例〉

- 残り時間は 1 分刻みで減ります。

ヒーター

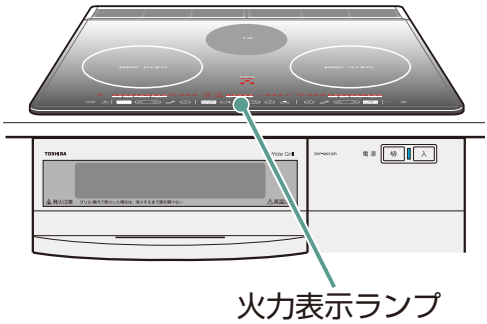
中央ヒーターの使いかた

中央ヒーターはグリルと同時には使えません。

- 中央ヒーターはクイックラジエントヒーターです。クイックラジエントヒーターはニクロム線の熱でトッププレートを加熱し、なべ底に熱を伝えて調理します。
- IH ヒーターで使えないなべや、小さいなべで少量を加熱するときなどに使います。また IH ヒーターではできない、あぶり物などに使います。

火力と火力表示ランプについて

中央ヒーターの火力と火力表示はつぎのようになっています。

火力（W）	火力表示ランプ		
	弱	中	強
1250	1 2	3	4 5
900	1 2	3	4
600	1 2	3	
300	1 2		
100	1		

お知らせ

- 火力調節はヒーターの入・切によって行っていますのでヒーターが赤くなったり、暗くなったりしますが異常ではありません。
- 最高火力（5 個点灯）の場合でも、温度コントロールをしているため入・切する場合があります。
- トッププレート高温時は高温注意ランプおよび表示が点滅して、高温であることをお知らせします。

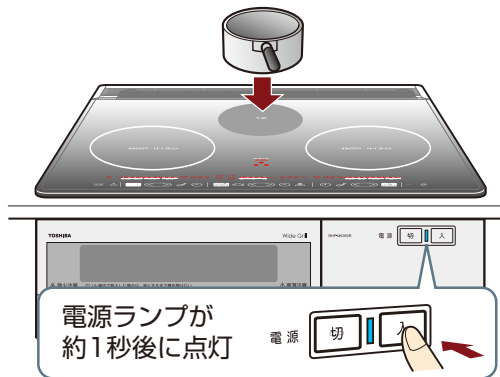
お願い

- 中央ヒーターは、通常のニクロム線ヒーターを使用していますので、トッププレートの表面が高温となります。使用中および使用後は、トッププレートの温度が高くなっていますので、やけどや可燃物をのせたときの発火などに注意してください。
- トッププレートが高温時は、高温表示ランプおよび 表示が点滅して、高温であることをお知らせします。
- お手入れは、表示が消えてトッププレートが冷めてから行ってください。高温時にお手入れするとやけどの原因になります。また、印刷がはがれることがあります。

準　備

1 鍋に材料を入れ、中央ヒーターの中央に置く

2 電源 入 キーを 1 秒以上押す

▶「ピッ」と音がして電源ランプが点灯する。

1 を押す

- 中央ヒーターが選択されます。

2 で火力を選ぶ

- 5 段階の火力設定ができます。
- 初期火力は 5（1250W）が設定されています。キーを押さない場合は火力 5 でスタートします。

3 を押す（加熱開始）

お知らせ

- **調理中、火力調節はヒーターの入・切によって行っていますので、ヒーターが赤くなったり、暗くなったりします。**

4 調理が終わったら

を押してヒーターの電源を切り、電源 切 キーを押す

タイマーを使うときは、加熱開始後に設定してください

を押して で設定する

時間が点滅から点灯に変わる

設定時間になると、ブザーが鳴り通電が止まる。取り消すときは を押す。

《設定できる時間》

- 1分～9時間50分
  - 1 ～ 30 分は 1 分間隔
  - 35 分～ 1 時間は 5 分間隔
  - 1 時間以上は 10 分間隔

〈15 分に設定した例〉

- 残り時間は 1 分刻みで減ります。

オート調理機能を使って

揚げる（揚げもの）

警告

禁止

揚げもの調理中はそばを離れない

- 油の温度が上がりすぎたとき、火災の原因になります。
- 炒めもの、焼きものなど油を使う調理をするときも、そばを離れないで、加熱しすぎないよう火力を調節してください。
- もし、油煙が多く出たらすぐに電源を「切」にしてください。

付属の天ぷら鍋を使う 左・右ヒーターの揚げもの調理を使う

- 底に凹凸やソリのある鍋を使ったり、中央ヒーターを使ったりすると、油温度調節機能がはたらかず、油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。

油の量は 200g 以上で調理する

- 油の量が少ないと油の温度が上がりすぎ、火災の原因になります。

お知らせ

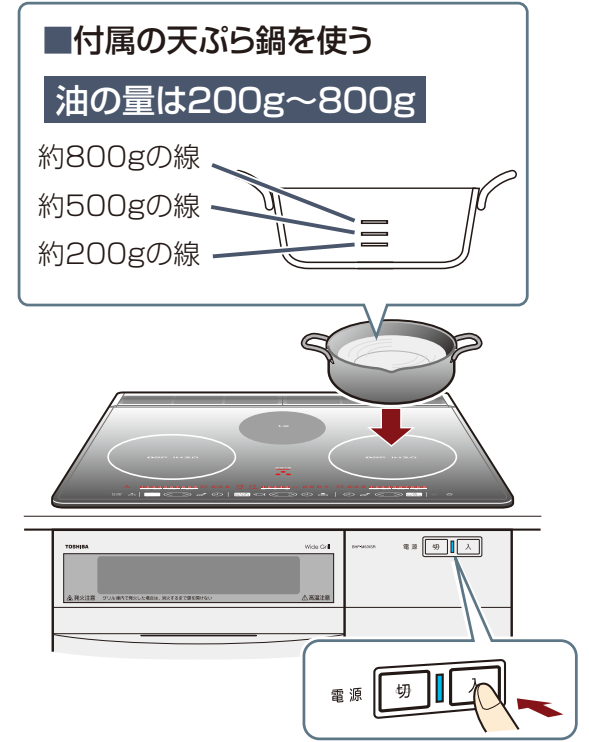
- 左・右のどちらのヒーターでもオート調理機能を使用できますが、左右同時には使用できません。

準　備

1 付属の天ぷら鍋に 200g ～ 800g の油を入れ、ヒーターの上に置く
- 200g 未満または 800g 以上の油では調理しないでください。多いときは、材料を入れたときに油がこぼれるおそれがあります。

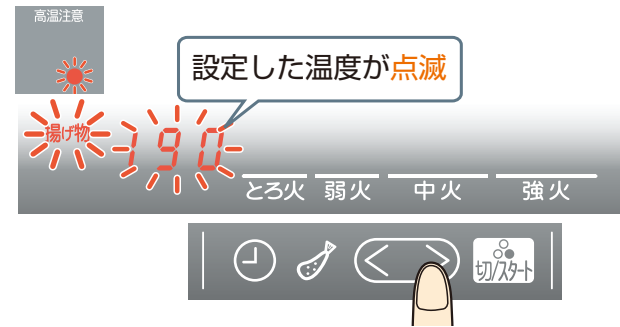
2 電源［入］キーを 1 秒以上押す
▶「ピッ」と音がして電源ランプが点灯する。

お願い

- 他機種の天ぷら鍋は使わないでください。
付属の天ぷら鍋を使ってください。（鍋底中央に「T - 06」を表示）
- 付属の天ぷら鍋の底に凹凸やソリがないか定期的に点検してください。

右ヒーターを使う例（左・右どちらでも使えます）

1 ［揚げ物］を押す
- 設定を取り消すときは、もう一度［揚げ物］を押してください。

▶温度は初め自動的に 180℃に設定される。

2 ［＜ ＞］で温度を設定する
（例：190℃の場合）
- 揚げもの調理の温度の目安は P 33
- 140℃～ 200℃まで設定できます。

3 を押す（加熱を開始します）
- 加熱開始後に設定を取り消すときは、 を押してください。

▶ヒーターに通電する。
▶設定した温度に近づくにつれて設定表示 190 の点滅が早くなる。
▶適温になったら「ピー」と音がして設定表示 190 が点灯に変わる。

（適温になったら調理ができます）

4 調理が終わったら
 を押してヒーターの電源を切り、電源［切］キーを押す

ヒーター

グリルの使いかた

⚠注意

禁 止

使用中・使用後しばらくはグリル扉に触れない

高温のためにやけどをします。

水を入れる

グリルはグリル受け皿に水を入れて使用する（魚焼き自動は除く）
調理物が発火した場合は電源スイッチを「切」にする

- 調理物が発火して火災の原因になります。
- 続けて使用するときは、受け皿の油を捨て、汚れをきれいに落としてから使用してください。
- 調理物が発火した場合は、通電をやめて調理物の炎が消えるまでグリル扉を開けないでください。空気が流れ込み、炎が大きくなります。
- グリル扉に水をかけないでください。ガラスが割れます。

グリルをお使いになるときは

■使っている他のヒーターの火力によっては、火力が弱くなることがあります。
■中央ヒーターとは、同時に使用できません。

グリル機能	使用例と代表的なメニュー	グリル受け皿の水のあり / なし	脱臭・脱煙機能の動作
魚焼き自動	「丸身」「切り身 ひらき」「つけ焼き」などを種類により自動で焼く	あり / なしを自動検知	○（つけ焼きは除く）
グリル手動（火力調節）	火力調節しながら調理する	水を入れる	○

グリル受け皿の水のあり/なしについて

■グリル手動を使うときは、水を入れてください。（水を入れないと温度が上がりにくくなるため）

■魚焼き自動では、水のあり / なしを自動的に検知します。

- 水を入れたとき
  温度を上げて早く焼き上げます。
- 水を入れないとき
  調理物や落ちた油が燃えないように、温度を抑えて焼きます。そのため、水があるときより焼き上がり時間が遅くなります。

水を入れて連続して焼くとき

- 1 回目の調理が終わったら、一度［切/スタート］を押して通電を切り、残った水や油分を捨てて次の水を入れてください。（高温のためやけどに注意してください）

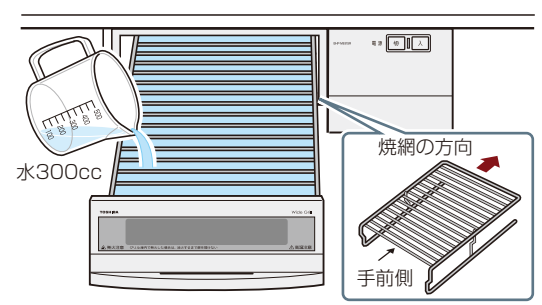
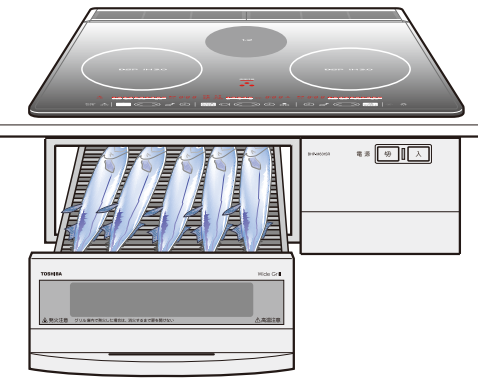
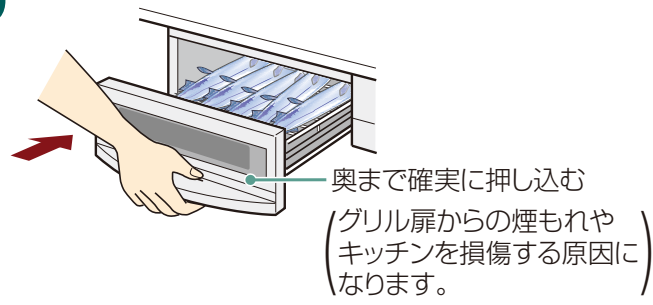
触媒の自動クリーニング

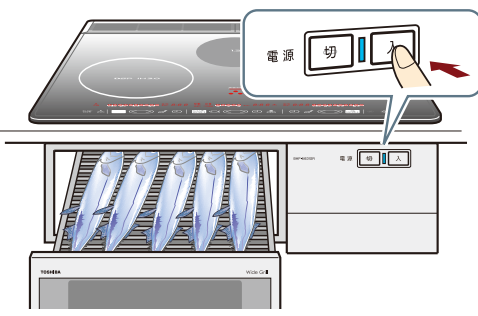
- 調理が終わった後、自動的に触媒のクリーニングをします。（約 5 分間）
- トッププレートの火力表示が左から右へ動き、「CL」表示が点灯します。
- 「CL」表示中は、ヒーターが通電します。庫内が熱くなっていますので、やけどに注意してください。

▶クリーニングが終わったら、表示は消えます。

準　備

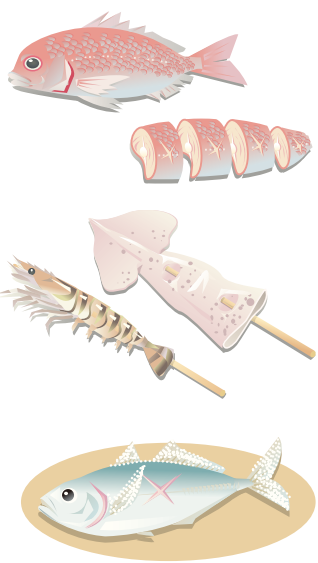
1 グリル受け皿に焼網を置く

- 水を入れるときは、300cc 入れてください。

2 調理物を焼網の中央にのせる

3 グリル扉を奥まで確実に閉める

4 電源［入］キーを 1 秒以上押す

▶「ピッ」と音がして電源ランプが点灯する。

グリル調理のコツ

- 直接ヒーターに触れる魚は切ってから焼く。

- えびの塩焼き、いかの照り焼きは、串に刺して焼く。

- 尾やひれの焦げすぎを防ぐには、尾やひれに化粧塩をする。

お知らせ

- 調理中はヒーターがついたり消えたりしますが、故障ではありません。温度調節をしているためです。
- 調理中に操作を止めたり、停電したときは、グリル庫内の煙が扉から出ることがあります。
- 水なし調理中は受け皿に直接油などが落ちるため、煙が多く出ることがあります。

お願い

- **特に油分の多い魚を焼いた後は、30 秒くらい待ってからグリル扉を引き出してください。**
  調理直後に引き出すと前に煙が出ます。
- **自動調理では途中でグリル扉を開けないでください。**
  調理時間や温度がくるい、うまく焼けないことがあります。
- **グリル扉は奥まで確実に閉めてください。**
  グリル前面から煙が出たり、焼き色が濃くなったり、焦げたりしてうまく焼けないことがあります。
- **排気カバーの上に物を置かないでください。**
  グリル前面から煙が出たり、取っ手が熱くなります。
- **グリルヒーターについた調理物や油はこまめにお手入れしてください。**
  汚れがついたままでは、煙が多く出ることがあります。

グリル

（つづく）

魚焼き自動　「丸身」の例

1 準備をして（21 ページ参照）
を押し「丸身」を選ぶ
▶押すたびに「手動」→「丸身」→「切身」→「つけ焼き」→「CL（クリーニング）」→解除を繰り返す。

2 で焼き加減を調節する
●5 段階に調節できます。（右ほど濃くなる）
●調理開始前は、で設定を取り消せます。

▶押すたびに焼き加減表示(火力表示を兼用)が移動する。

3 を押す（調理開始）
●スタート後1分以内は焼き加減が変更できます。

お願い
●途中でグリル扉を開けたり、取り出したりしないでください。焼き色が濃くなったり、焦げたり、生焼けになったりします。

▶ヒーターに通電する。
約4分後
焼き上がりまでの残時間を表示
自動 丸身 0:24
▶水のあり、なし、魚の量、大きさなどにより、残時間は増えたり減ったりする。

4 ブザーが鳴ったら（調理終了）
魚を取り出す
●入れたままにすると、余熱で焼き色が濃くなったり、焦げたりします。
●焼き色がお好みより薄いときは、再度手動で追加加熱してください。

▶ヒーターの通電が止まる。
▶調理が終わると自動的に触媒のクリーニングを始める。（約 5 分間）

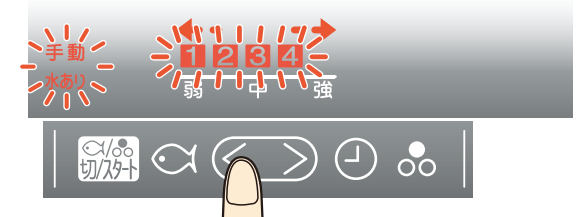
▶クリーニングが終わったら、表示は消える。

5 表示が消えたら
電源 切 キーを押す
▶終了後も、グリル庫内の温度が高い間は高温注意ランプが点滅する。

グリル手動の例（火力設定 3 の場合）

グリル受け皿に 300cc の水を入れる

1 準備をして（21 ページ参照）
を押し「手動」「水あり」を選ぶ
▶押すたびに「手動」→「丸身」→「切身」→「つけやき」→「CL（クリーニング）」→解除を繰り返す。

2 で火力設定する
●「5 段階（1100 ～ 1950W）」の設定した火力まで、点滅します。

3 を押す（調理開始）
●通電を入·切して温度を制御するため、ヒーターが赤熱しないときがあります。

▶ヒーターに通電する。
▶使用中、温度設定などをしなかったときは、約 30 分で通電が切れる。

4 調理が終わったら
を押し、調理物を取り出す
●クリーニングが終わったら、表示は消えます。
●連続して焼くときは、で通電を切り、もう一度始めから設定してください。通電したまま連続して焼くと、切り忘れ防止などが動作し通電を止めることがあります。

▶ヒーターの通電が止まる。
▶調理が終わると自動的に触媒のクリーニングを始める。（約 5 分間）

▶クリーニングが終わったら、表示は消える。

5 表示が消えたら
電源 切 キーを押す
▶終了後も、グリル庫内の温度が高い間は高温注意ランプが点滅する。

タイマーを使うときは、加熱開始後に設定してください

を押して で設定する
設定時間になると、ブザーが鳴り通電が止まる。取り消すときは を押す。

《設定できる時間》
●1～30分まで設定できます。（1 分間隔）

〈15 分に設定した例〉

●残り時間は 1 分刻みで減ります。

レンジフード連動機能の使いかた

（レンジフード連動機種のみ　該当機種：BHP-M731SR、BHP-M631SR、BHP-M631BR）

自動運転……………………………… ●ヒーター加熱を始めるとレンジフードが自動的に運転し、加熱を終了すると３分後に自動的に停止します。

手動運転……………………………… ●電源を入れておくと、ヒーターを使っていないときも、レンジフードの強さを変更できます。

照明の点灯・消灯…………………… ●電源を入れておくと、操作部で照明をつけたり消したりできます。

お知らせ

- レンジフード連動の該当機種には、トッププレートから赤外線信号を送信し、レンジフードを作動させるレンジフード連動機能がついています。
  は、該当機種と連動するレンジフードをお使いのときのみ、有効になります。
  トッププレートの赤外線送信部に鍋を置いたり、送信部を汚れたままにしていると、作動しない場合があります。
- 指定外のレンジフードでは動作しません。お問い合わせはお買い上げの販売店へご相談ください。
- レンジフードの使いかたは、レンジフードの取扱説明書をお読みください。

自動運転（左ヒーターを使う例）

1 切/スタート を押す

2 ＜ ＞ で使用する火力を選ぶ（加熱開始）

- すでに他のヒーターを使用して風量を IH 本体から設定している場合は、すでに設定している風量を維持します。
- 風量を変えるときは、 を押してください。押すたびに「中」→「強」→「弱」→「中」と切り替わります。

設定した火力までが点灯

▶レンジフードが自動的に「中」の風量で運転開始。

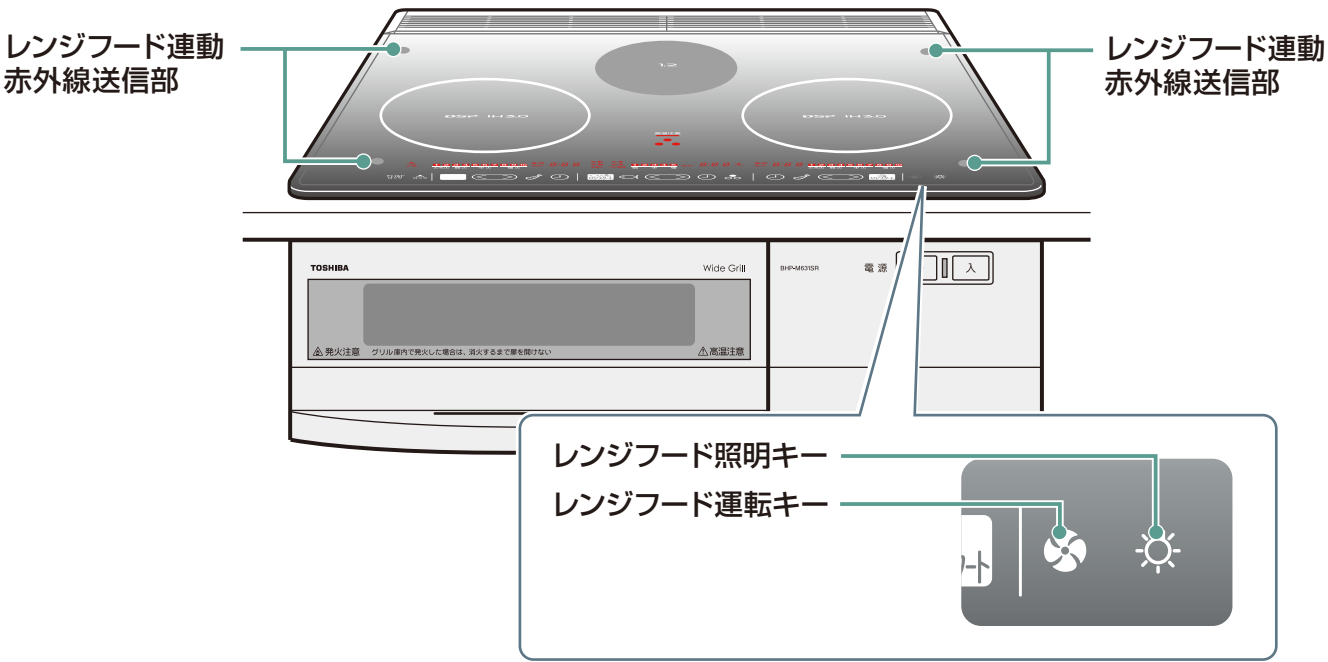
■停止するとき

を押す

▶約３分後に、レンジフードが停止。

- 同時に他のヒーターを使用しているときは、停止しません。

お知らせ

- レンジフードをすぐに停止させたいときは、レンジフード本体側で停止してください。

手動運転

（電源 入 キーを押しておく。）

を押す

▶「弱」の風量で運転開始。

- 押すたびに「弱」→「中」→「強」→「弱」と切り替わります。
- 手動でレンジフードを動かし、その後ヒーターを加熱した場合は、風量が自動的に「中」に変わります。

■停止するとき

レンジフード本体側で停止してください。

照明の点灯・消灯

（電源 入 キーを押しておく。）

■点灯

を押す

■消灯

もう一度 を押す

- 押すたびに点灯と消灯が切り替わります。

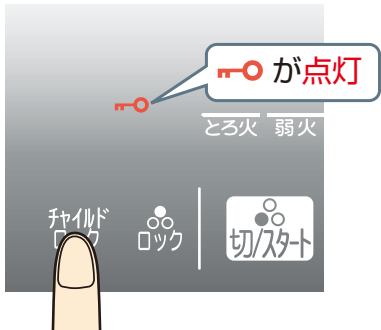
その他の機能

チャイルドロック

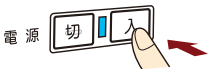
チャイルドロックは、いたずらや誤操作を防止する機能です。

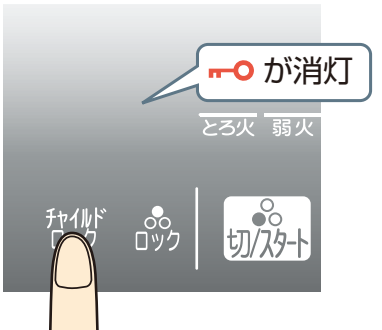
チャイルドロックを設定すると、すべてのヒーターおよびグリルの通電ができなくなります。
電源スイッチを切っても、チャイルドロックはそのまま設定されます。

お知らせ
- ヒーター通電中は、「チャイルドロック」キーを受け付けません。ヒーターの通電を切ってから設定してください。

設定のしかた

1 電源［入］キーを 1 秒以上押す

▶「ピッ」と音がして電源ランプが点灯する。

- ヒーターの通電中は［チャイルドロック］を受け付けません。
  ヒーターの通電を切ってから行ってください。

2 ［チャイルドロック］を 3 秒以上押し続ける

▶ブザーが鳴り、マークが点灯する。

解除のしかた

1 電源［入］キーを 1 秒以上押す

▶「ピッ」と音がして電源ランプが点灯する。

2 ［チャイルドロック］を 3 秒以上押し続ける

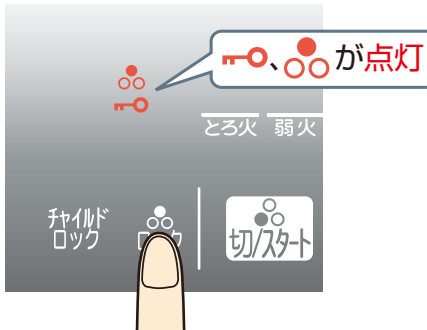
▶ブザーが鳴り、マークが消灯する。

中央ヒーターロック

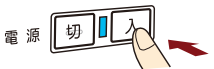
中央ヒーターロックは、中央ヒーターをご使用にならない場合に誤って通電をしてしまうのを防止する機能です。

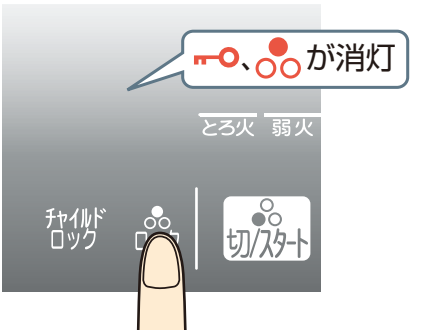
中央ヒーターロックを設定すると、中央ヒーターの通電ができなくなります。
電源スイッチを切っても、中央ヒーターロックはそのまま設定されます。

お知らせ
- ヒーター通電中は、「中央ヒーターロック」キーを受け付けません。ヒーターの通電を切ってから設定または解除してください。

設定のしかた

1 電源［入］キーを 1 秒以上押す

▶「ピッ」と音がして電源ランプが点灯する。

- ヒーターの通電中は［ロック］を受け付けません。
  ヒーターの通電を切ってから行ってください。

2 ［ロック］を 3 秒以上押し続ける

▶ブザーが鳴り、とマークが点灯する。

解除のしかた

1 電源［入］キーを 1 秒以上押す

▶「ピッ」と音がして電源ランプが点灯する。

2 ［ロック］を 3 秒以上押し続ける

▶ブザーが鳴り、とマークが消灯する。

お手入れのしかた（日常のお手入れ）

⚠注意

接触禁止

使用中・使用後しばらくはグリル扉やトッププレート、付属の天ぷら鍋の本体や取っ手に触れない

高温のためにやけどをします。

電源を切る

お手入れは電源を切ってからする

感電の原因になります。

水ぬれ禁止

水をかけて洗わない

感電の原因になります。

禁止

排気口、吸気口の中に手を入れない

ひっかかり、手が抜けなくなるなどけがの原因になります。

排気カバー

はずして、台所用洗剤（中性）で洗う。

- 汚れて目詰まりしたまま使わないでください。
- 変形させないでください。

排気口まわり

かたくしぼったぬれ布巾でふく。

トッププレート

煮こぼれや油汚れは、かたくしぼったぬれ布巾でふき、乾いた布でからぶきする。

汚れがひどいときは、市販のクリームクレンザーまたは別売の専用洗剤を丸めたラップにつけて、汚れをこすりとる。

ヒーター・操作部・表示部

- 使うたびにお手入れしましょう。
- 汚れがついて、そのままにしておくと、キー操作ができなかったり、鍋が加熱されないことがあります。

⁝…レンジフード連動赤外線送信部

- 使うたびに、かたくしぼったぬれ布巾でふきます。（レンジフード連動機種のみ）

外まわり

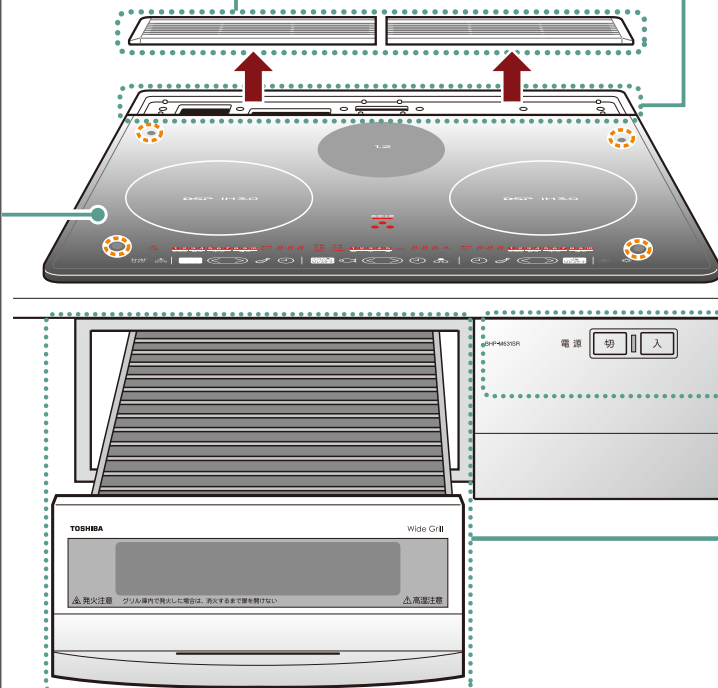
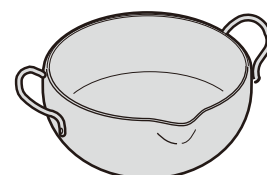
- 調理物や、調味料をこぼしたら、すぐにふき取ってください。

■鍋底のお手入れも忘れずに

- 鍋底の汚れをそのままにして使うと、トッププレートに汚れが焼き付いてしまいます。お手入れしてください。

付属の天ぷら鍋

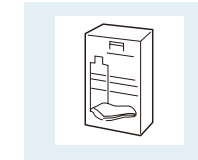
台所用洗剤（中性）で洗い、すすいで水気をふき取る

- 鍋底の汚れもおとします。

お願い

- ナイロンたわしのハード面、みがき砂、ドライバーの先などでこすると傷がつくので使わないでください。
- ベンジン、シンナー、漂白剤、アルカリ洗剤を使用しないでください。塗装面などの色落ち、変色や傷の原因になります。
- アルカリ性洗剤を使用する食器洗い乾燥機では洗わないでください。変色、色落ちの原因になります。
- 天ぷら油などがグリル扉や取っ手についたままグリルを使うと、塗装がはがれることがあります。

別売品について

東芝製品取扱店でお買い求めください。

トッププレート専用クリーニングセット（HCC-20）

トッププレート専用洗剤（HCC-2）

お知らせ

- HCC-20 付属のスクレーパーでひんぱんにこすると、印刷が取れることがあります。

消耗品について

天ぷら鍋・受け皿・パッキン・焼網

東芝製品取扱店でお買い求めください。

部品番号は 47 ページをご確認ください。

パネル部 / 電源スイッチ

やわらかい布でからぶきする。

グリル部

グリル取っ手・外側

かたくしぼったぬれ布巾でふく。油類は台所用洗剤（中性）または別売の専用洗剤を乾いた布にしみ込ませて、汚れを取る。

ヒーター

かたくしぼったぬれ布巾でふく。

庫内

グリル扉・受け皿・焼網を取り出し、かたくしぼったぬれ布巾でふく。油汚れがひどいときは、台所用洗剤（中性）を乾いた布にしみ込ませて、汚れを取る。

- 使うたびにお手入れしてください。汚れがこびりつくと取りにくくなります。

グリル扉・パッキン

はずして、薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジを使って洗う。パッキンに付着した油や汚れも洗って落とす。

- パッキンは消耗品です。お手入れしても煙が扉周辺からもれるようになったら取り換えてください。

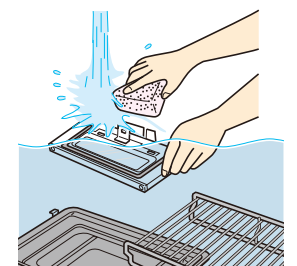
受け皿・焼網（フッ素樹脂加工）

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジを使って洗う。

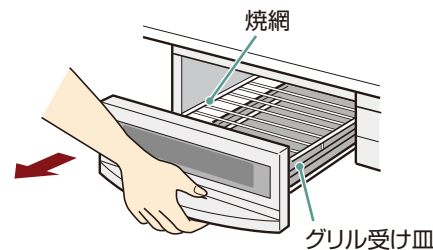
- 受け皿と焼網は消耗品です。フッ素樹脂加工がはがれてきたら東芝製品取扱店でお買い求めください。
- アルカリ性、弱アルカリ性洗剤を使わないでください。

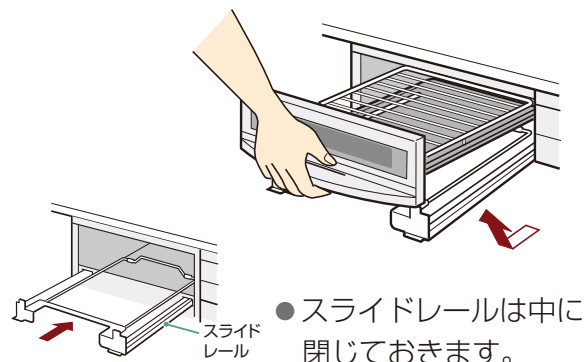
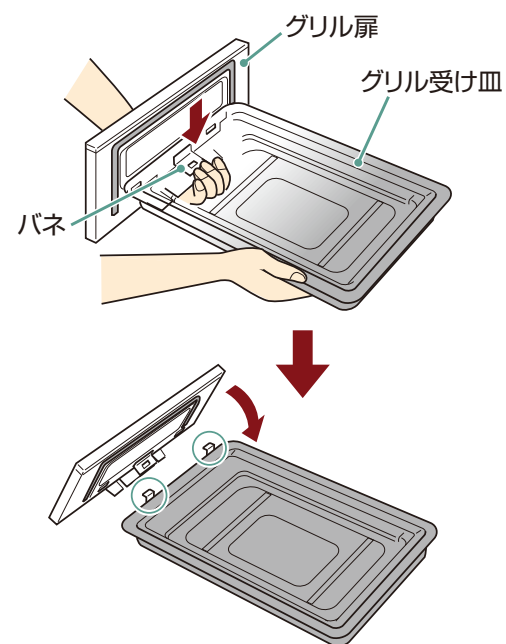
フッ素樹脂加工を痛めないために

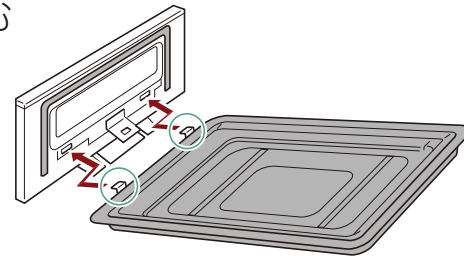
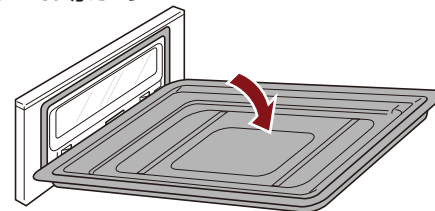
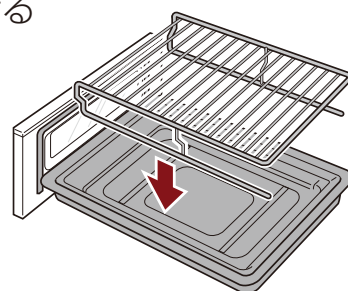
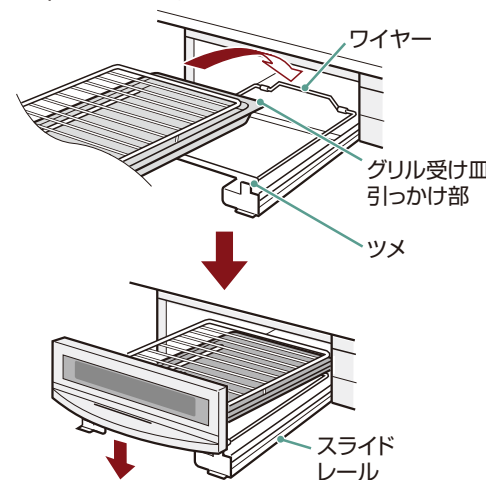
- 金属たわし、ナイロンたわしのハード面、みがき砂などは使わないでください。フッ素樹脂加工を傷め、はがれる原因になります。

（つづく）

お手入れのしかた（つづき）（グリル部の取りつけ・取りはずし）

取りはずしかた

1 グリル扉を止まるまで引き出す

2 グリル取っ手を持ち、斜め上に引き上げて受け皿ごと取り出す

●スライドレールは中に閉じておきます。

3 受け皿の下側に手を回し、グリル扉のバネを押さえながら、グリル扉を受け皿側に倒す

取りつけかた

1 受け皿の左右のツメをグリル扉に差し込む

2 受け皿を矢印方向に「カチッ」と音がするまで動かす

3 焼網をのせる

4 受け皿の奥の引っかけ部を引き出したレールのワイヤーにのせてから、手前を下げるようにしてセットする

●スライドレール先端の左右のツメが、グリル扉に正しくはまっていることを確認します。

（必要なときのお手入れ）

触媒のクリーニング（グリル庫内）

グリルの脱臭触媒機能を保つために、定期的に行ってください。
排気口からの煙やにおいを軽減させるためです。

1 グリル部を取りはずし、庫内をお手入れする

2 グリル扉と受け皿を庫内にセットする（焼網・水は入れない）

3 [魚マーク] を押し、「CL」を選ぶ

▶「CL」が点滅

4 [切/スタート] を押す

▶「CL」が点灯

火力表示が順に消灯

1 3 4 5
弱 中 強
CL

▶ブザーが鳴り、クリーニング終了

5 電源 [切] キーを押す

お願い

●クリーニング中や高温注意ランプが点滅中は、グリル周囲、排気口部などが熱くなっていますので、触れないようにしてください。

お知らせ

●クリーニング中は、排気口より煙が出る場合があります。

●焼網は入れないでください。

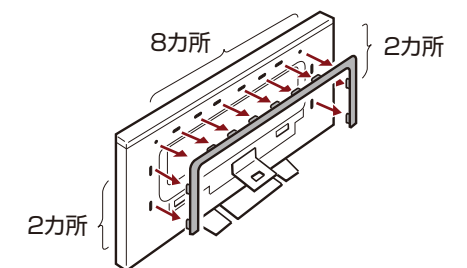
●約 10 分で自動的にクリーニングを終了して、ヒーターへの通電が止まります。

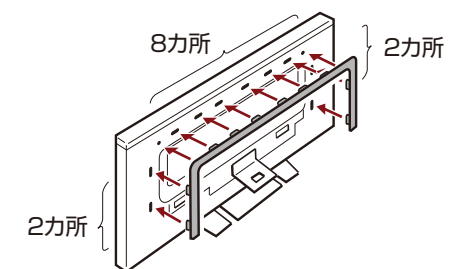
扉パッキン（消耗部品）の交換

パッキンの柔軟性がなくなったり、キズつけたりした場合や、扉の周囲から煙がもれはじめたら取り換えてください。

1 グリル扉を受け皿ごと取り出し、扉と受け皿をはずす（30 ページ）

2 パッキンを扉からはずす

●左右各２カ所、上８カ所のはめ込み部からパッキンを引っぱってはずします。

3 扉の内側面にある穴に、新しいパッキンの凸部分を押し込んではめる

●左右各２カ所、上８カ所をはめ込みます。

4 受け皿に扉を取りつけて、グリル庫にセットし、確実に扉が閉まるか確認する

お知らせ

●パッキンは消耗品です。東芝製品取扱店でお買い求めください。
部品番号は 47 ページをご確認ください。

お手入れ

お料理ガイド

材料、量、鍋の形状などにより加熱状態が異なります。ようすを見て、火力を調節してください。

加熱調理の火力調節目安

左右IHの火力表示	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	とろ火		弱火		中火			強火		
左右ヒーターの火力（W）	120	230	350	500	700	1100	1500	2000	2500	3000
焼　く					予熱			表面に焼き色をつける		
			中までじっくり焼く							
炒める					予熱			手早く炒める		
				焦がさずじっくり炒める						
ゆでる									湯を沸かす	
							根菜・麺類をゆでる			
								葉菜をゆでる		
煮　る									煮立たせる	
					さっと煮る					
	じっくり煮込む									

加熱調理のコツ

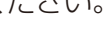
炒める
- 予熱は中火以下の設定で行い、予熱が完了したらすぐに材料を入れます。
- 材料をかき混ぜる場合、ヒーターからフライパンを離さず図のようにフライパンを前後に動かしながらお玉などで材料をかき混ぜると高火力でも焦げ付かずにでき上がります。
- フライパンなどに余裕を持たせた量で調理すると、材料が良く動いて、焦げ付きも少なく、調味料もからみやすくなります。

焼く
- 予熱でフライパンをしっかり熱し、強火で表面を焼いてうまみを閉じこめます。
- 中までじっくり焼きたいときは、弱火で加熱してください。

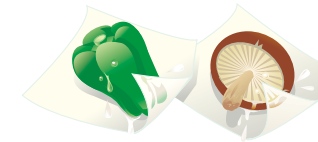
ゆでる
- ＩＨヒーターは沸き立ちが強いので、沸き立っている湯に塩を入れるときは、火力を落とすと吹きこぼれや湯の飛び散りがありません。
- タイマーを使うと、ゆで時間が正確に計れます。
- 沸き立っているたっぷりの湯の中に材料を入れてゆでると湯の温度が一定で青野菜は色・歯ざわりよく、麺も歯ざわりよく仕上がります。
- パスタの場合、沸とうの力が強いとパスタがよく踊り、表面が傷つかずに仕上がります。

煮る
- 魚などは一度汁を煮立たせてから煮ると、表面のうまみを逃がさず、生臭みも抑えられます。
- 長時間じっくり煮込みたいときは、タイマーを使うと焦げ付きや消し忘れが防げます。

材料を入れたときに温度が下がるため、少し高めに設定しています。
揚げもの専用の付属の鍋をお使いください。油の量は 200 ～ 800g にしてください。

揚げもの調理の火力調節目安

揚げもの設定温度	140	150	160	170	180	190	200
野　菜			天ぷら				
		素揚げ					
肉（カツレツ、とんかつなど）					カツレツ		
			とんかつ				
魚貝類				天ぷら			
冷凍食品					包装に記載されている温度より高めに設定		
二度揚げ料理（唐揚げ、魚の丸揚げ、ポテトチップスなど）	一度目			二度目			

揚げもの調理のコツ

上手に揚げるには
- 一回に揚げる量を控えめにします。（油の表面積の 1/2 程度を目安に）
- 油の飛び散りを少なくするために、材料の水気をしっかりふき取ります。しいたけのかさやピーマンの溝などの水分にご注意ください。
- イカやゆで卵などは長時間揚げないでください。破裂することがあります。特に剣先イカやスルメイカにはご注意ください。
- 鍋の中に揚げ忘れがないか確認してください。
- 天ぷらの衣は固すぎないように作りましょう。
- 水分の多い材料には、必ず薄力粉を薄くまぶしてから衣をつけます。
- ドーナツなど、揚げ菓子の生地にはベーキングパウダーや砂糖を入れてください。

特に下ごしらえが必要な材料

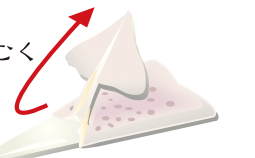
エビ
尾の先を切って水分を出す。

シシトウ
水気をふき取り、竹串や楊枝などで穴をあける。

イカ
皮をむいて水気をふき取り、切れ目を入れる。

むく

料理

（つづく）

グリル自動調理（水あり）、グリル手動調理（火力調節）で、調理するときは

● 必ず水をグリル受け皿に 300cc 入れてから調理してください。

魚焼き自動調理例と設定の目安

使用するメニュー	メニュー例	1 回に焼ける数量	焼き加減 1 2 3 4 5（弱 中 強）	目安時間（分）	一尾（切）あたりの大きさ	調理のポイント
【丸身】	さんまの塩焼き	1～5 尾	1 2 3	水あり：15～20 分 水なし：23～28 分	重さ：約150g	・生魚（さんまやあじなど）は焼き色がつきにくいので、調理する 20～30 分前に塩をふっておく。 ・水洗いして、水気をふき取り、振り塩をする。 ・いわし、真鯛、あゆ、にじます、あまごなどもお試しください。
	あじの塩焼き	1～4 尾	1 2 3 4	水あり：17～22 分 水なし：25～30 分	重さ：約130g	
	鯛の塩焼き	1 尾	1 2 3 4 5	水あり：17～22 分 水なし：25～30 分	重さ：約230g	
【切身/ひらき】	鮭の塩焼き	1～5切れ	1 2 3	水あり：12～17 分 水なし：15～20 分	重さ：約80g	・切り身 鮭、さば、ぶり、さわらなど ・ひらき、あじ、さんま、ほっけなど
	あじのひらき	1～2 尾	1 2 3	水あり：12～17 分 水なし：12～20 分	重さ：約100g	
【つけ焼き】	ぶりのつけ焼き	1～5切れ	1 2 3	水あり：10～15 分 水なし：12～17 分	重さ：約80g	・焦げやすいので、タレや味噌はふき取っておく。
	さわらの味噌漬け	1～5切れ	1 2 3	水あり：10～15 分 水なし：12～17 分	重さ：約80g	

※焼きが足りなかったときは、手動で様子を見ながら焼いてください。

グリル手動（火力調節）調理例と設定の目安

メニュー例	1 回に焼ける分量	焼き加減 1 2 3 4 5（弱 中 強）	目安時間（分）	調理のポイント
みりん干し	2 枚	1 2 3	10～15 分	調味料によっては焦げやすいものがあります。
えびの塩焼き	カラ付き 1 尾約 60g のもの 1～6 尾	1 2 3 4 5	10～15 分	
ししゃも	1 尾約 20g のもの 1～8 尾	1 2 3 4 5	8～10 分	

※連続して調理する場合は、庫内が温まっていますので、目安時間よりも短い時間で調理できます。

料理集もくじ

牛肉とパプリカのオイスターソース炒め IHヒーター

作りかた

1. 牛肉は繊維に対して直角に棒状に切り、A で下味をつけ、パプリカも牛肉と同じくらいのサイズに切る。
2. フライパンを〈火力調節・中火〉で予熱する。予熱が完了したら油（分量外）を入れ、〈火力調節・強火〉でパプリカをさっと炒め、取り出しておく。
3. 2 のフライパンに、にんにくと牛肉を入れて〈火力調節・強火〉のまま炒め、B を加えて味を整え、2 で炒めたパプリカを戻してさっと炒め合わせ、粗挽き黒こしょうをふる。

材料／4 人分

牛もも厚切り肉……300g
A ［しょうゆ……小さじ 1
　 片栗粉……小さじ 1
パプリカ（赤・黄・緑）……各½コ
にんにく（薄切り）……2 片分
B ［オイスターソース……小さじ 2
　 酒……小さじ 1 ½
　 水……小さじ 1 ½
粗挽き黒こしょう……少々

料理

鶏だんごと大根の煮物 IHヒーター

材料／4人分

A	鶏ひき肉	300g
	長ねぎ（みじん切り）	1本分
	しょうが（みじん切り）	小さじ1
	卵黄	1コ分
	酒	大さじ1
	塩	小さじ½
	大根	⅔本
	にんじん	少々
B	だし汁	4カップ
	うす口しょうゆ	大さじ1
	塩	小さじ1
	酒	小さじ2
	柚子（千切り）	少々

作りかた

1 ボウルにAを入れ、ねばりが出るまで手でよく練り、一口大のボール状に丸める。

2 大根は皮を向いて2cm幅の半月切りにし、面取りをして米のとぎ汁で下ゆでする。

3 にんじんは輪切りにしてから、梅型で抜いておく。

4 鍋にBを入れ、**〈火力調節・強火〉**で加熱し沸騰したら、鶏だんごと大根、にんじんを入れる。

5 再び沸騰したら、**〈火力調節・弱火〉**で**20～30分**煮る。途中でアクを取る。

6 器に盛り、柚子を散らす。

ミラノ風カツレツ

材料／4人分

	ステーキ用牛ヒレ肉	4枚（1枚100g）
	塩／こしょう	少々
	薄力粉	適宜
	溶き卵	1コ分
A	パン粉	1カップ
	粉チーズ	大さじ2
	揚げ油	適量
	スイートバジル	適宜
	トマトソース（右記参照）	½カップ
	〈トマトソース〉	
	カットトマト缶	½缶（200g）
B	オリーブ油	大さじ2
	にんにく（薄切り）	½片分
	赤唐辛子（種を出す）	½本
	固形スープの素	½コ

作りかた

1 牛肉は倍の大きさになるように、肉たたきなどでたたいて伸ばし、塩・こしょうをする。

2 1に薄力粉・溶き卵・Aを合わせたものの順で衣をつける。

3 付属の天ぷら鍋に揚げ油（200g）を入れ、［揚げもの］を押し、**【揚げもの】**を選んで**〈温度設定・200〉**にセットし、ブザーが鳴ったら2を入れ、途中裏返しながら揚げる。

4 トマトソースを作る。鍋にBを入れて**〈火力調節・中火〉**で、にんにくの周りが色づくまで**約2分**加熱する。

5 4にカットトマトを汁ごと加え、沸騰したら固形スープの素を加えて**〈火力調節・弱火〉**で**約10分**煮る。

6 3を皿に盛り、5のトマトソースをかけ、お好みでバジルを添える。

お願い
●揚げ物は付属の天ぷら鍋を使ってください。

生鮭の五目あんかけ

材料／4人分

	生鮭	4切（1切80g）
	しいたけ（薄切り）	2枚
	ゆでたけのこ（せん切り）	50g
	ピーマン（せん切り）	1コ
	にんじん（せん切り）	½本
	セロリ（せん切り）	½本
A	だし汁	1カップ
	うす口しょうゆ	小さじ2
	みりん	小さじ2
	〈水溶き片栗粉〉	
	片栗粉	小さじ2
	水	大さじ2

作りかた

1 生鮭の水気をふく。

2 **グリル受け皿**に300ccの水を入れておく。

3 **焼網**に油（分量外）を薄くぬり、鮭をのせる。

4 ［魚］で**【切身】**を選び、**〈焼き加減・中〉**で鮭を焼く。

5 鮭を焼いている間に、フライパンにAを入れ、**〈火力調節・中火〉**で熱し、ひと煮立ちしたら野菜を入れて**2～3分**煮る。

6 **〈火力調節・弱火〉**にして水溶き片栗粉を回し入れ、とろみをつけて焼き上がった鮭にかける。

アドバイス
●魚の焼き色が足りないときは、［魚］キーで**〈グリル手動〉**を選び、手動で様子を見ながら、さらに焼きます。

あさりのトマトソースパスタ IHヒーター

材料／4人分

あさり（カラ付き）	400g
カットトマト缶	2缶（800g）
オリーブ油	½カップ
にんにくみじん切り	1片分
赤唐辛子	1本
白ワイン	大さじ2
固形スープの素（砕く）	大さじ1
スパゲッティ	400g
塩／こしょう	少々
ハーブ	適宜

作りかた

1 赤唐辛子は水に浸してから半分に割り、種を取る。

2 **〈火力調節・強火〉**でたっぷりの湯を沸騰させ、塩（分量外）を入れてスパゲッティをゆでる。

3 麺が踊るように火力を調節してゆで、針ぐらいの芯が残る程度に仕上げ、ザルにあげる。

4 トマトソースを作る。フライパンにオリーブ油、にんにく、1を入れ、**〈火力調節・弱火〉**で香りが出るまでゆっくり炒める。

5 4にあさりと白ワインを加え、フタをして**〈火力調節・中火〉**であさりのカラが開くまで蒸す。

6 5にカットトマト缶を汁ごと加え、固形スープの素も加えて**〈火力調節・中火〉**のままで**7～8分**煮て塩・こしょうで味を整える。

7 ゆで上がったスパゲッティと6のソースを1人前ずつフライパンに入れ、**〈火力調節・中火〉**で炒めながらさっと和える。

8 皿に盛り、お好みでハーブなどを添える。

お願い
●あさりを蒸す時は油がはねるので必ずフタをしてください。

えびのチリソース

材料／4人分

- むきえび……30尾
- 油……大さじ4
- A
  - 豆板醤……小さじ1
  - にんにく（みじん切り）…大さじ2
  - しょうが（みじん切り）…大さじ2
- B
  - 水……大さじ5
  - 鶏ガラスープの素……小さじ½
  - ケチャップ……大さじ2
  - 酒……大さじ2
  - 長ネギ（みじん切り）……1本分
  - 砂糖……小さじ2
  - 塩……小さじ½
- 〈水溶き片栗粉〉
  - 片栗粉……小さじ2
  - 水……大さじ2
- 酢……大さじ2
- 春雨（長さ約8cmに切る）……20g
- 揚げ油……800g

作りかた

1. むきえびは背わたを取り、水気をふく。
2. A、B それぞれを合わせておく。
3. 付属の天ぷら鍋に揚げ油を入れ、［揚げもの］を押し、**【揚げもの】**を選んで**〈温度設定・180〉**にセットし、ブザーが鳴ったら乾燥したままの春雨を揚げる。
4. 春雨を取り出したら、続けてむきえびを素揚げする。
5. フライパンに油を入れ、**〈火力調節・中火〉**で A を炒めて香りが出たら B を加え、沸騰したら水溶き片栗粉でとろみをつける。
6. 5 に 4 のえびを加え**〈火力調節・強火〉**で炒め、仕上げに酢を加える。3 の春雨の上に盛る。

お願い

●揚げ物は付属の天ぷら鍋を使ってください。
●えびの水気をしっかりふいてください。油はねが少なくなります。

マリネ野菜のグリル焼き

材料／2人分

- なす……小1コ
- ズッキーニ……小½本
- パプリカ……½コ
- れんこん……小½節
- ごぼう……¼本
- アスパラガス……2本
- カボチャ……⅛コ
- ホタテ貝柱……4コ
- 〈マリネ液〉
- A
  - オリーブ油……75cc
  - アンチョビ（みじん切り）…2½切
  - おろしにんにく……小さじ1
  - タイム（みじん切り）…大さじ½
  - オレガノ（みじん切り）…大さじ½
  - パセリ（みじん切り）……大さじ½
  - 塩／こしょう……少々
- トマト……½コ
- レモン……適宜

作りかた

1. グリル受け皿に 300ccの水を入れておく。
2. なす、ズッキーニは約 1cmの輪切り、パプリカは約 2cmの細切りにし、ごぼう、れんこん、かぼちゃは約 5mmの厚さに切る。アスパラガスは 5～6cmの長さに切る。
3. A を合わせてマリネ液を作り、2 とホタテ貝柱にまぶして、約 10 分漬けておく。
4. 直径約 25cmのキッシュ皿に 3 を並べて、**焼網**にのせる。
5. ［グリル］で**【手動・火力4】**を選び 10～15 分焼く。
6. 焼き上がったら、湯むきしてあられ切りにしたトマトを散らし、お好みでレモンを添える。

いろいろ野菜の揚げびたし

材料／4人分

- れんこん……50g
- ごぼう……1本
- にんじん……½本
- アスパラ……4本
- かぼちゃ……100g
- 薄力粉……適宜
- 揚げ油……適量
- A
  - だし汁……300cc
  - うす口しょうゆ……小さじ3
  - 塩……少々
  - 赤唐辛子（種を出す）……1本

作りかた

1. 野菜は食べやすい大きさに切り、薄力粉をまぶしておく。
2. A を鍋で一煮立ちさせ、冷ましておく。
3. 付属の天ぷら鍋に揚げ油を入れ、［揚げもの］を押し、**【揚げもの】**を選んで**〈温度設定・170〉**にセットし、ブザーが鳴ったら 1 の野菜を素揚げする。
4. 焼き上がった野菜を熱いうちに2に漬ける。

お願い

●揚げ物は付属の天ぷら鍋を使ってください。

料理

調理が上手にできないとき

	こんなときは	●対処方法	参照ページ
ヒーター調理	焦げ付く こびりつく	●火力が強いので、ガスの感覚で調理すると加熱しすぎます。 →調理に合わせて火力をおとしてください。	−
	鍋を変えたら、 上手に調理できなくなった	●同じ火力設定でも、鍋の材質によって発熱効率が異なるため、実際の火力も異なります。 →鍋の中の煮立ち具合や、炒めるときの音などで火加減を調節してください。	13
グリル調理	「魚焼き自動」で 上手に魚が焼けない （生焼け・焦げすぎる）	●調理途中で取り出していませんか。 →終了のブザーが鳴るまでは取り出さないでください。 ●途中で取り消して、再度自動焼きで焼いていませんか。 →取り消した後は手動で様子を見ながら焼いてください。	22
	受け皿に水を入れる/入れない の使い分けは	●「魚焼き自動」メニューは、水あり、なしは自動で判別されます。 →調理時間を早くしたい場合は水を入れてください。	20
	受け皿に水を入れるものは	●グリル手動は必ず水を入れてください。	20
	排気口から煙が出る 排気カバーが汚れる グリル扉から煙がもれる	●魚の脂などが直接ヒーターの上に落ちると、多量の煙が発生することがあります。 ●前回の調理時の油などが付着していませんか。 ●扉が奥まで確実に閉まっていますか。 ●扉パッキンが古くなり、柔軟性がなくなっていませんか。 →扉パッキンは消耗品です。新しいものと交換してください。	20 31
揚げもの	揚げもののときの 油の量の使い分けは	●200g 〜 800g までの油量を自動で判別しています。 揚げものの大きさや量に応じて油を適量入れてください。	18
	油の温度が合っていない うまく揚がらない	●トッププレートや、天ぷら専用鍋の裏が汚れていませんか →汚れをよくふき取ってください。	28

故障かな？と思ったとき

お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認ください。

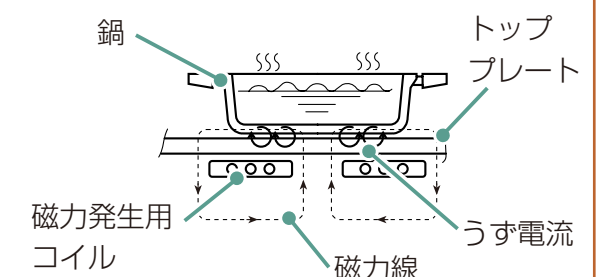
	状　態	●原因と対処方法	参照ページ
電源・通電	ヒーターが入らない	●電源スイッチまたはブレーカーが「切」になっていませんか。 →電源スイッチまたはブレーカーを「入」にする。	−
	火力が使用鍋によって 変わる	●同じ火力設定でも、鍋の材質によって発熱効率が異なるため、実際の火力も異なります。 →鍋の中の煮立ち具合や、炒めるときの音などで火加減を調節する。	14
	使用中にブザーが鳴り、 通電が停止した	切り忘れ防止機能 ●一定時間以上、連続して通電していませんか。 （ヒーター：１時間 / グリル：30 分） →再度キー操作をする。 ※長時間調理するときは、タイマーを使う。	45
	ヒーター使用中にトッププレートから鍋をはずしたら、ブザーが鳴り、通電が停止した	鍋なし自動停止機能 ●鍋を１分以上トッププレートからはずしませんでしたか。 →再度キー操作をする。	45
	使用中に加熱が停止する	●上面操作部「切」キー上に調理物が吹きこぼれていたり、水滴などが付着していませんか。 →上面操作部の汚れや水滴などをふき取り、再度キー操作をする。	14
	中央ヒーター、または グリルが使えない	●中央ヒーターとグリルは同時には使えません。 →どちらか片方をご使用ください。	

IH（電磁誘導加熱）とは？
・・・鍋自体を発熱させます

磁力発生用コイルにより発生した磁力線が鉄製鍋を通るとき、鍋底にうず電流が生じます。このうず電流が鍋の電気抵抗によって熱に変わり、鍋そのものを発熱させます。

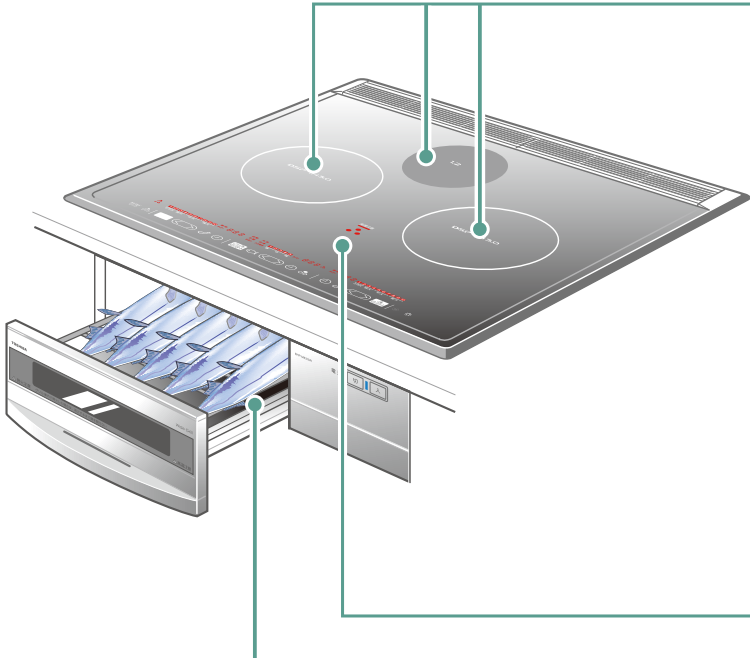
こんなときは

（つづく）

故障かな？と思ったとき（つづき）

	状 態	原因と対処方法	参照ページ
表示・音	ヒーターに鍋をのせ「スタート」を押し、火力調節キーを押しても、火力表示ランプが点滅して鍋が熱くならない	●使用できない鍋（材質）を使っていませんか。 ●底が球状の鍋や、底に足がついた鍋を使っていませんか。 ●鍋が加熱部の中央からずれていませんか。 →「使える鍋・使えない鍋について」を確認する。	12
	左右ヒーターの火力が自動的に下がったり、火力を上げられないことがある	●強火で 10 分連続使用していませんか。 →最初の 10 分間を過ぎると 2000W に火力が低下するが、最長 30 分まで強火で使用できるので、再度火力調節する。 ●複数のヒーターを同時に使用していませんか。消費電力合計が 5800W 以上になると左・右ヒーターの火力を自動的に調整します。 →火力を下げるか、使用を止めて消費電力合計を 5800W 以内にする。	14
	使用中、火力を変えたり、鍋を動かすと火力表示ランプが点滅する	●非磁気性ステンレス鍋や底の直径が小さい鍋を使うと、火力調節や鍋の動きで鍋検知が働くためです。異常ではありません。	12
	鍋などをのせたりはずしたりするときに「チッチッ」と音がする	●鍋検知が働くためです。異常ではありません。	―
	調理終了後もトッププレートの高温注意ランプが点滅している	●トッププレート表面が熱いときやグリル庫内が調理終了後も高温の場合、注意を促すために点滅します。温度が下がると消灯します。 →点滅中は、トッププレートやグリル庫に触れない。	45
	調理中「ブーン」「ジー」と音がする、ヒーターを同時に使うと「キーン」音がする	●鍋の種類によって音が出ます。 →ヒーターを同時に使用した場合、鍋の種類によって音が発生しますが異常ではありません。	13
	調理後、本体からファンの回る音がする	●本体内部の温度を下げるために、冷却ファンが回っています。 →異常ではありません。	―

	状 態	原因と対処方法	参照ページ
キー操作	上面操作部のキー操作ができない	**チャイルドロックまたは中央ヒーターロック** ●チャイルドロックが設定されていませんか。 →チャイルドロックキーを 3 秒以上押して解除する。 ●中央ヒーターロックが設定されていませんか。 →中央ヒーターロックキーを 3 秒以上押して解除する。	26
		●複数のヒーターを同時に使用していませんか。消費電力が 5800W 以上になると、キー操作ができなくなります。 →火力を下げるか、使用を止めて消費電力合計を 5800W 以内にする。 ●指に絆創膏などを巻いていませんか。 →絆創膏など間接的ではなく、直接指で操作する。 ●隣のキーに触れていませんか。 →ひとつずつ、キーを操作する。 ●上面操作部に調理物が吹きこぼれていたり、水滴が付着していたり、鍋などがのっていませんか。 →左右ヒーターの「切」キーを押して一度加熱を停止し、上面操作部の汚れや水分をふき取り、鍋などは取り除く。	14
レンジフード動作※	レンジフード機能が動作しない	●レンジフードが故障していませんか。 →レンジフード本体のスイッチで動作を確認してください。 ●5 時間以上運転を続けると、オートパワーオフが働き、停止する場合があります。 ●赤外線送信部が汚れていたり、鍋などを置いていませんか。 →トッププレートの赤外線送信部を掃除し、鍋などを取り除いてください。 ●対応するレンジフードですか。 →レンジフードの機種を確認のうえ、販売店もしくは据付施工店にご相談ください。	24
	ヒーター加熱が終了してもレンジフードが止まらない	●加熱終了後 3 分間は回ります。異常ではありません。	24

※レンジフード連動機種に適用

こんな表示がでたときは

表示内容を確認してください。原因を取りのぞくと加熱ができるようになります。

	状　態	●原因と対処方法	参照ページ
グリル・中央ヒーター表示部	チャイルドロック設定中 (鍵マーク)	●チャイルドロックが設定されています。 →解除してください。	26
	グリル異常高温検知 C41	●グリル庫内の温度が異常に上がっています。食品が発火していませんか。 →通電は停止されます。庫内温度が下がるまでお待ちください。	20
	グリル受け皿水なし検知 C42	●水あり調理のときに、グリル受け皿の水が途中でなくなったり、水を入れずに調理していませんか。 →通電は停止されます。庫内温度が下がるまでお待ちください。	20
トッププレート・グリル表示部	温度過昇検知・自動停止機能 C15/C25	●内部の温度が異常に高くなっています。排気口が布巾などでふさがれたり、目詰まりしていませんか。 →ふさいでいるものは取り除き、排気カバーの目詰まりは取って、本体が冷えるまでお待ちください。 ●多層鍋を使っていませんか。 →鍋の種類によっては製品内部温度が高温になります。「使える鍋・使えない鍋について」を確認してください。	45 12
	温度過昇検知・自動停止機能 C16/C26	●鍋が高温になりすぎています。空だきを続けませんでしたか。または、鍋や、やかんの水分が無くなっていませんか。 →通電は停止されます。鍋温度が下がるまでお待ちください。	45
	そり鍋検知機能 C1A/C2A	●付属の天ぷら鍋以外の鍋を使用していませんか。 →付属の天ぷら鍋をお使いください。 ●天ぷら鍋の底が凹凸やそりが大きくなっていませんか →新しい天ぷら鍋をお買い求めください。	－ 47
	本体異常表示 H11/H12 など	●本体に異常が発生したと考えられます。 →電源スイッチとブレーカーを切り、再度ブレーカーと電源スイッチを入れて、お使いになってみてください。同じ表示が出る場合は、電源スイッチとブレーカーを切り、お買い上げの販売店または据付加工店にご連絡ください。その際、「H」のあとの2桁の数字をお知らせください。	－

安全機能について

ヒーター・グリルの安全機能

■ 切り忘れ防止自動停止機能

切り忘れて操作を行わなかったときは、約1時間（グリルは約30分）でブザーが鳴り、自動的に通電が切れます。煮込み料理など1時間以上かかる調理をするときは、タイマーをお使いください。

■ オートパワーオフ機能

調理などが終了してから約30分後に自動的に電源が切れ、電源ランプが消灯します。

左・右ヒーターの安全機能

■ 鍋なし自動停止機能

鍋を置かなかったり、外したままにすると約1分後に自動的に通電が切れます。

■ 温度過昇防止・自動停止機能

空だきなどにより、鍋が高温になり過ぎるのを防ぎます。また、空だき状態が続くと、自動的に停止します。

グリルの安全機能

■ グリル受け皿水なし検知

水あり調理の時に、途中で水がなくなったり、グリル受け皿に水を入れずに加熱すると、自動的に通電を停止してC42表示をしてお知らせします。

■ グリル異常高温検知

グリル庫内の発火によって、温度が異常に上がると自動的に通電を停止してC41表示をしてお知らせします。

高温注意ランプ

■ トッププレート高温注意ランプ（左、右、中央ヒーター）

調理中は点灯。全ての調理が終わって電源スイッチを切った後も、トッププレートが熱くやけどのおそれがある間は点滅して注意をうながします。

■ グリル庫高温注意機能

グリルを使用中はトッププレートの高温注意ランプが点灯し、調理が終わった後も、熱くやけどのおそれのある間は点滅して注意をうながします。

お知らせの音について

本体の状態を下記のブザーでお知らせします。

ブザー	状態
ピッ ピー	●キーを受け付けたとき ●揚げものの温度が適温になったとき
ピッピッピッ	●キーを受け付けない場合
ピー	●火力調節で最小、最大
ピッピッ	●火力設定、自動温度調節の初期設定
ピッピッピッピッピッ	●異常時など

ブザー音の消しかた

■キー操作の音だけを消すとき

1 電源 入 キーを 1 秒以上押し、操作部の右 ◷ を 5 回押す

2 続いて、操作部の ロック を 2 回押す

■すべてのブザー音を消すとき

1 電源 入 キーを 1 秒以上押し、操作部の右 ◷ を 3 回押す

2 続いて、操作部の ロック を 2 回押す

ブザー音を鳴るように戻す

1 電源 入 キーを 1 秒以上押し、操作部の右 ◷ を 2 回押す

2 続いて、操作部の ロック を 2 回押す

シルバーモデルの中央ヒーターについて

お知らせ

●中央ヒーターを使うとき、通電直後しばらくの間、鍋をのせる部分が黒っぽく見える場合があります。これはヒーターの特性のためで異常ではありません。2 分程度で元の色になりますので、そのままお使いください。

別売部品・消耗品

部 品 名	部品番号	希望小売価格
パッキン（消耗品）	30387841	1,050 円
グリル受け皿（消耗品）	30321061	2,625 円
焼網（消耗品）	30321062	1,575 円
天ぷら鍋（T-06）	30321065	2,100 円
トッププレート専用クリーナーセット（スクレーパ付き）	HCC-20	2,940 円
トッププレート専用クリーナー	HCC-2	1,470 円

仕　様

		トッププレート幅 75cmタイプ	トッププレート幅 60cmタイプ
形名		BHP-M731SR（レンジフード連動付）	BHP-M631S /BHP-M632B BHP-M631SR* BHP-M631BR*（*レンジフード連動付）
電源		単相 200V（50-60Hz 共用）	
定格消費電力		5800W	
グリル内寸		幅 288 × 奥行 360 × 高さ 126（mm）	
電源コード		3.5mm² 3 芯 キャブタイヤケーブル	
電源プラグ		2 極・接地極付・250V・30A	
各ヒーター定格	左ヒーター	IH ヒーター 3000W	
	右ヒーター	IH ヒーター 3000W	
	中央ヒーター	クイックラジエントヒーター 1250W	
	グリル	シーズヒーター 1950W	
	触媒用ヒーター	シーズヒーター 250W	
大きさ		幅 748 × 奥行 567 × 高さ 234（mm）	幅 598 × 奥行 567 × 高さ 234（mm）
質量		約 24kg	約 23kg

この製品は、日本国内用に設計されているため海外では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This product is designed for use only in Japan and cannot be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

保証とアフターサービス　必ずお読みください

修理・お取り扱い・お手入れについてご不明な点は

お買い上げの販売店へご相談ください。

販売店にご相談ができない場合は、下記の窓口へ

東芝生活家電ご相談センター

フリーダイヤル **0120-1048-76**

受付時間：365日 9:00〜20:00

携帯電話・PHSなど **022-774-5402（通話料：有料）**

FAX **022-224-6801（通信料：有料）**

- お客様からご提供いただいた個人情報は、修理やご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。
- 利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社に、お客様の個人情報を提供する場合があります。

保証書（別添）

- この東芝 IHクッキングヒーターには、保証書を別途添付しております。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日、販売店名」等の記入をお確かめのうえ、販売店または工事店から受け取っていただき内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- この東芝 IHクッキングヒーターの保証期間は、お買い上げいただいた日から１年です。その他、詳しくは保証書をご覧ください。

補修用性能部品の保有期間

- IHクッキングヒーターの補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後６年です。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

部品について

- 修理のため取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は当社で引き取らせていただきます。
- 修理の際、当社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理を依頼されるときは　出張修理

40 〜 44 ページの表に従って調べていただき、なお異常があるときは、使用を中止し、電源スイッチを「切」にして据付施工店にご相談ください。

■保証期間中は

保証書の規定に従って、据付施工店が修理させていただきます。修理に際しましては、保証書をご提示ください。

■保証期間が過ぎている場合は

修理すれば使用できる場合は、ご希望によって有料で修理させていただきます。

■修理料金の仕組み

修理料金は技術料・部品代・出張料などで構成されています。	
技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。
出張料	商品のある場所へ技術者を派遣する料金です。

■ご連絡いただきたい内容

項目	内容
品名	東芝IHクッキングヒーター
形名	BHP-M631S/BHP-M632B/BHP-M631SR BHP-M631BR, BHP-M731SR
据付日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に
ご住所	付近の目印等も合わせてお知らせください
お名前	
電話番号	
訪問希望日	
便利メモ	据付施工店名を記入されておくと便利です。 TEL.

愛情点検

★ 長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検を！

このような症状はありませんか？

- キーを押し、調理を開始しても調理器具が加熱されない。
- 調理中、ファンの回っている音がしない。
- 本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 使用中に異常な音や臭いが出ることがある。
- その他の異常や故障がある。

ご使用中止 → 故障や事故防止のため、電源スイッチを「切」にして、必ず据付施工店に点検・修理を依頼してください。（技術のあるサービスマン以外の人は絶対に本体を分解しないでください。）

東芝ホームアプライアンス株式会社

リビング機器事業部

〒101-0021　東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）

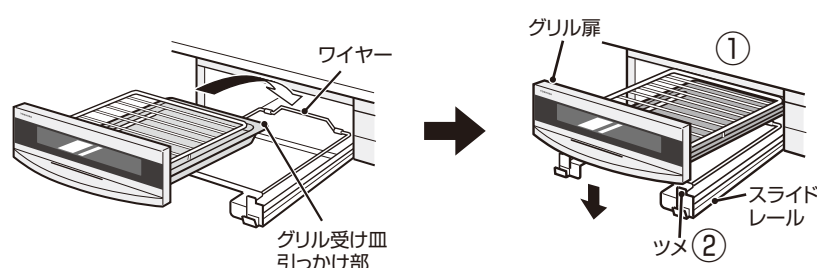
H0825-2

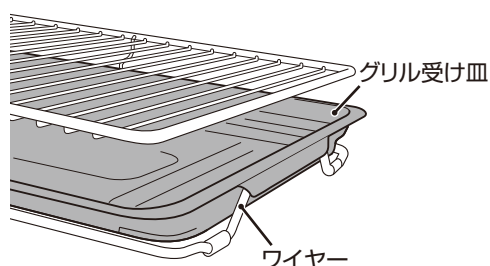
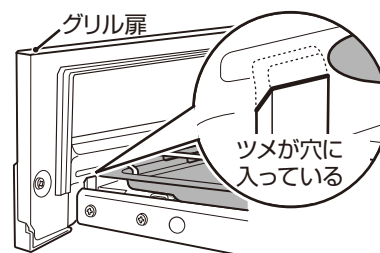
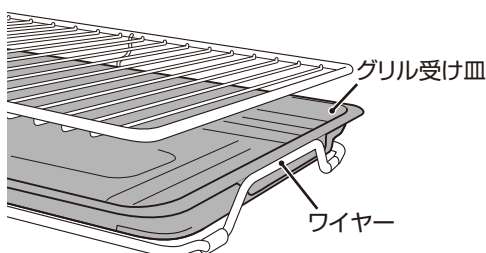
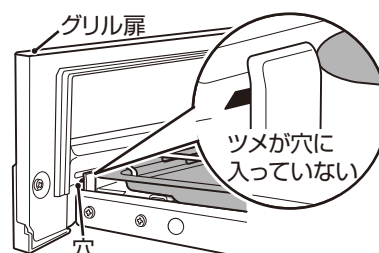
このシートは剥がさずに貼ったままお客様にお渡しください

グリル受け皿の正しいセット方法について

グリル扉の取り付け方によっては、扉と本体の間に隙間ができることがあります。
隙間ができると、煙が漏れたり熱気が漏れてグリル扉周囲のキッチンに損傷を与えることがあります。

次の箇所について正しく取り付けられているかご確認ください

●グリル扉とグリル受け皿を本体に取り付けるとき

① グリル受け皿の先端は正しくワイヤーにはまっていますか。

② グリル扉のツメ挿入部の穴に、スライドレールの先端のツメが左右ともに正しく入っていますか。

	①	②
○	グリル受け皿背部の引っかけ部にワイヤーが正しく入った状態	スライドレール手前左右２カ所のツメがグリル扉の穴に入った状態
×	グリル受け皿背部の引っかけ部にワイヤーが正しく入ってない状態	スライドレール手前左右２カ所のツメがグリル扉の穴に入ってない状態

ご使用時に、もう一度次のことをご確認ください

1．グリル扉を閉じる際、途中で引っかかったりせず、スムーズに閉じましたか。
2．グリル扉は最後まで完全に閉じ、扉が浮き上がっていませんか。
※上記のようなときは、扉を開けてグリル受け皿が正しくセットできているか確認してください。

●ご使用前に、このシートは外してください。

Z01Z970907